Галина Поскребышева
Энциклопедия
ДОМАШНЕЙ
ВЫПЕЧКИ
Энциклопедия домашней кухни

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Пироги и кулебяки, торты и пирожные, булочки и печенья – оригинальные рецепты домашней выпечки известного кулинара Г. И. Поскребышевой помогут хозяйке обрадовать родных и близких и без излишних затрат организовать праздничное чаепитие.


- Галина Поскребышева
  - От автора
  - Инструменты, продукты, виды теста
    - Необходимые инструменты для выпечки
    - Продукты, необходимые для выпечки
    - Различные виды теста и способы приготовления
      - 
      - Бисквитное тесто
      - Сдобное тесто
      - Дрожжевое тесто
      - Песочное тесто
      - Слоеное тесто
      - Заварное тесто
  - Торты и пирожные
  - Кексы и коврижки
  - Пироги, пирожки, кулебяки и расстегаи
    - 
    - Кулебяки и расстегаи
  - Булочки и ватрушки
  - Блины, блинчики, лепешки, оладьи
    - 
    - Оладьи
  - Печенье
  - Пончики, хворост, мелкая выпечка
  - Пасхальная выпечка
  - Полезные советы

# Галина Поскребышева
# Энциклопедия домашней выпечки

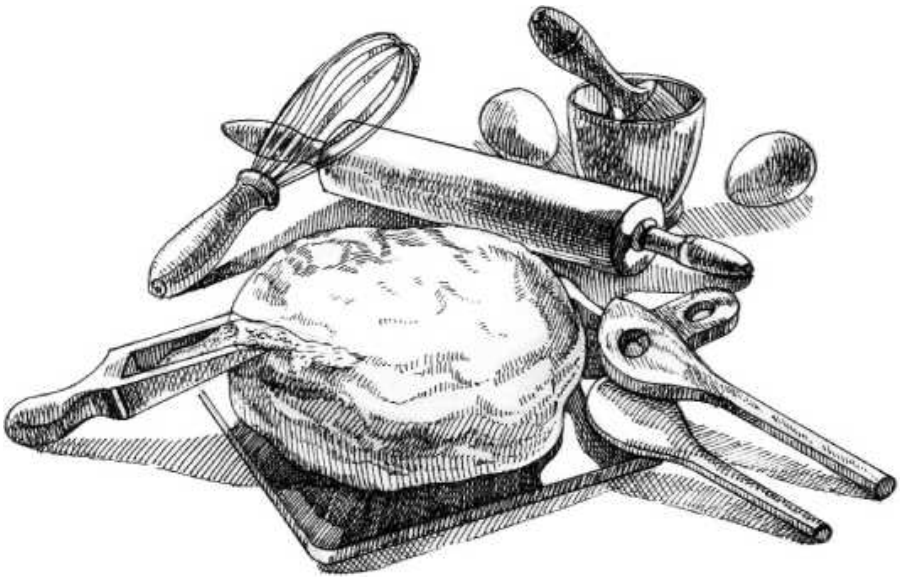
# От автора

Пироги и кулебяки, торты и пирожные, булочки и печенья – оригинальные рецепты домашней выпечки известного кулинара Г. И. Поскребышевой помогут хозяйке обрадовать родных и близких и без излишних затрат организовать праздничное чаепитие.

Печеные изделия из теста с овощными и фруктовыми добавками получаются более ароматными и вкусными, долго не черствеют, в них больше содержится витаминов, минералов и других биологически активных веществ, необходимых нашему организму. В тесто можно также добавлять семена тыквы, подсолнечника, тмина, укропа, фенхеля, кунжута, измельченные ядра орехов, мелко нарезанные цукаты. Из дрожжевого теста с овощными и фруктовыми добавками можно выпекать ватрушки, кулебяки, булочки к чаю и другие вкусные изделия. Из песочного теста – торты и печенья.

Приятного аппетита!

# Инструменты, продукты, виды теста



# Необходимые инструменты для выпечки

Для приготовления кондитерских изделий – тортов, пирожных, булочек – вам потребуется инвентарь и посуда.

**Миксер.** Он может быть механический, электрический, ручной и настольный. Вы сами должны определить, какой миксер вам больше нравится. У миксера есть венчики, они предназначены для взбивания и перемешивания теста, сливок и других ингредиентов (продуктов).

**Мерная кружка.** Она более точно укажет вам количество взятого сырья, жидкости, сыпучих продуктов.

**Лопаточка** для размазывания бисквитного теста на листе.

**Пластмассовый скребочек** для теста.

**Выемки пластмассовые, металлические** разных размеров и форм для печенья, пирожных, желе, мастики, марципана, шоколада.

**Ножи.** Лучше иметь несколько ножей: прямой маленький – для фруктов, длинный с зубчиками – для резки коржей, круглый – для резки мастики, марципана.

**Металлические формочки** для кексов, песочных пирожных, желе, мастики.

**Пергаментная** или **пекарская бумага** для выпечки.

Для нанесения рисунков, подписей:

**Фольга** для запекания кондитерских изделий, застилания форм.

**Полиэтиленовая пленка** для упаковки полуфабрикатов и застилания форм.

**Кондитерский мешочек** или **кондитерский шприц** для формования какой-либо кондитерской массы (теста, крема, сливок, глазури).

**Насадки для кондитерского мешочка** или **шприца** для получения различных украшений (роза, шар, змейка, волна и т. д.).

**Скребочек с зубчиками** для нанесения рисунка на поверхности торта, пирожных (прямые и зигзагообразные линии).

**Соковыжималка** для приготовления сока лимона, апельсина.

**Бумажные стаканчики** для готовых пирожных, кексов, а также для выпечки бисквитов. Салфетки резные (подкладываются под торт, пирожные).

**Форма круглая** с низким рифленым краем. Новую форму нужно хорошо промыть мыльным раствором, затем смазать растительным маслом и прокалить в духовке при температуре

220 ˚С в течение 15–20 мин.

**Форма декоративная** – ракушка из белой жести. Продаются также формы в виде елочек, медведей, сердечек и т. д.

**Скалка** для раскатывания теста, мастики, марципана.

**Сито** для просеивания муки, крахмала, какао.

**Доска разделочная** (деревянная).

**Ножницы.**

**Кисточки** для нанесения сиропа на поверхность кондитерского изделия – одна кисть, для смазки яйцом – другая, для глазирования поверхности желе – третья.

**Противни и листы.** Применяются для выпечки пирогов, бисквита, безе, слоеного теста и других видов выпечки. Они бывают с двумя и четырьмя загнутыми краями. Листы перед выпечкой смазывают жиром, пользуясь при этом кисточкой, мягкой тканью.

# Продукты, необходимые для выпечки

## *Мука*

Для того чтобы выпечь вкусные румяные пироги, хлеб, кулебяки, печенья, нужны качественные продукты. Какие продукты вам понадобятся в вашем увлекательном творческом занятии?

Прежде всего, из многообразия всех рецептов 90 % приходится на муку. В основном используется пшеничная мука. Для выпечки хлеба используется мука твердых сортов пшеницы – с большим содержанием клейковины.

Мука должна быть всегда свежая. Ее нельзя для хранения убирать в очень холодные места, иначе она промерзнет и выпечка не поднимется в печи. Качество муки очень ухудшается при таком хранении.

Мастера-кондитеры так учили определять влажность муки: если насыпать немного муки в ладонь, сжать ее в кулак, затем разжать пальцы и если мука рассыпается сразу – она очень сухая; если же она сразу не распалась и требуется постучать пальцем по ладони – такая мука идеальная для выпечки, ну а если мука остается в ладони в виде плотного комка – она очень влажная.

Влажную муку слегка подсушивают на противне, выстеленном пергаментной бумагой, в духовом шкафу при температуре 40 ˚С.

Перед выпечкой муку обязательно нужно просеять – тогда она станет «пушистой», насытится воздухом.

На прилавках магазинов также можно встретить муку гречишную, ржаную и кукурузную.

**Гречишная** – мука темного цвета, имеет чуть горьковатый привкус и запах, свойственный гречке.

**Кукурузная** – более желтоватого цвета, мягкая, тонкого помола, имеет сладковатый привкус. Для разрыхления теста из кукурузной муки к нему необходимо добавить пшеничную муку, богатую клейковиной.

**Ржаная** – серо-коричневого цвета, особого пряно-орехового вкуса, используют обычно в сочетании с пшеничной мукой.

Муку любого вида хранят в сухом прохладном помещении.

Мука хорошо впитывает в себя любые запахи, поэтому на полке с мукой не должны стоять слишком «ароматные» продукты.

## *Жиры*

Во время выпечки мы используем различные виды масел: сливочное, растительное, маргарин.

Сливочное масло выпускается с использованием животных и растительных жиров. Масло содержит витамины, имеет хороший сливочный вкус и хорошо усваивается. Желтовато-кремового цвета.

Сливочное масло можно использовать для выпечки любого теста: песочного, дрожжевого, миндального, бисквитного, заварного.

Из сливочного масла комнатной температуры готовят кондитерский крем. Масло для крема должно быть мягким, но не жидким. При взбивании холодного масла образуются комочки, и масло расслаивается на жир и жидкую основу, такой крем называется отсекшимся. В этом случае миску с кремом надо опустить в теплую воду и перемешивать крем до тех пор, пока масса не станет однородной и эластичной. Желтые, заветревшиеся края масла надо обрезать, используя для выпечки лишь светлое масло.

Растительное масло бывает рафинированным и нерафинированным. Рафинированное масло не имеет резкого запаха и вкуса. Используется для выпечки блинов, пирожков во фритюре, пышек, в начинках ит.д.

Маргарин – это пищевой пластичный жир светло-кремового цвета с молочным ароматом. Он так же хорошо усваивается, как и сливочное масло. Используется при выпечке кексов, песочного теста и дрожжевого. Для улучшения вкуса можно смешивать в равных пропорциях масло и маргарин.

Хранить масло нужно в прохладном месте. Масла хорошо впитывают в себя посторонние запахи, поэтому должны быть герметично упакованы. Растительное масло быстро испортится, если не хранить его в темном шкафу.

## *Молоко и молочные продукты*

Молоко мы используем в дрожжевом, блинном, иногда в песочном, кексовом тестах.

Молоко быстро прокисает при комнатной температуре. Для выпечки можно использовать сухое молоко, его необходимо разводить водой в соотношении 1:3 (1 часть – сухого молока, 3 части воды). Вода должна быть комнатной температуры. Вливать воду тонкой струйкой и мешать до тех пор, пока все молоко не

растворится.

Можно также использовать и сгущенное молоко. Концентрированное молоко без сахара разбавляется водой в соотношении 1:2.

Сгущенное молоко добавляют в крем. Если сгущенное молоко добавляется в тесто, его разводят водой и сокращают базовое количество сахара.

При замесе теста также используют сливки. Для крема подойдут сливки с большой жирностью 33–35 %. Сливки взбивают осторожно, желательно в холодной посуде охлажденным венчиком. Взбивают сливки недолго, иначе они могут превратиться в масло.

В рецептах выпечки также используется сметана. Для замеса теста берут сметану любой жирности (от 15 % до 30 %), для крема подходит жирная сметана, не ниже 30 %.

Творог бывает диетический (обезжиренный) и жирный. Для выпечки подходит творог с малым количеством жира, а для крема и холодных десертов лучше брать жирный творог.

Все молочные продукты хранят в холодильнике: они быстро портятся, особенно после вскрытия упаковки.

## *Сахар и сахарная пудра*

Для выпечки часто используется сахар и сахарная пудра.

Тростниковый сахар темного цвета и насыщенного, чуть пряного вкуса.

Коричневый сахар – сахар с добавлением пряностей. Используется для выпечки кексов. Добавляется в небольших количествах.

Сахар и пудру хранят в сухой посуде, так как при повышенной влажности сахар склеивается, впитывая влагу.

Сахарную пудру просеивают сквозь сито.

## *Яйца*

В рецептах вес яйца без скорлупы берется из расчета 43 г. Если вы купили мелкие яйца, а в рецепте указан 1 желток или белок, можно взять 2 или полтора.

В яйце масса белка немного больше, чем масса желтка.

Яйца храните только в холодильнике. Перед выпечкой яйца лучше помыть щеточкой в прохладной воде.

Разбивать яйца в емкость надо по одному: вам может

попасться несвежее яйцо и тогда вся масса будет испорчена. Несвежее яйцо имеет неприятный запах, жидкую водяную консистенцию, зеленоватый оттенок.

Для того, чтобы избежать неприятного момента, разбивайте яйца по одному в кружку, а затем добавляйте в емкость для взбивания.

Яичная масса хорошо увеличивается в объеме при взбивании – примерно в 3 раза и некоторое время держит пену.

Белковая масса без добавления желтка может увеличиться в объеме в 5 раз, при взбивании насыщаясь воздухом.

Для безе лучше брать охлажденный белок. Белок необходимо хорошо отделять от желтка. Если в белковую массу попал желток, белки не взобьются, потому что желток маслянистый, а белок боится жира.

Это относится и к посуде. Если белок взбивать в жирной посуде, он не поднимется, будет растекаться, поэтому желательно посуду перед взбиванием сполоснуть холодной водой.

Для блинов, кексов и заварного теста яйца могут быть комнатной температуры. Для песочного теста яйца должны быть холодными.

Нельзя долго держать в посуде взбитую яичную массу, так как пена постепенно опадает. Начинайте взбивать яйца только перед непосредственным применением.

## *Дрожжи*

Дрожжи обеспечивают подъем теста, высвобождая углекислый газ, который заставляет тесто увеличиваться в объеме.

В магазинах продаются сухие гранулированные дрожжи и свежие дрожжи, спрессованные в пачки. Свежие дрожжи должны быть холодными на ощупь, а по цвету темно-коричневыми. Если дрожжи имеют темную окраску или крошатся, они не смогут вызвать брожение.

Для активизации свежих дрожжей готовят опару – из молока, части муки и сахара – и только потом примешивают остальные продукты. Хранить свежие дрожжи можно в холодильнике, завернув их в фольгу.

Сухие дрожжи смешивают с мукой и лишь затем вводят в тесто, если другой способ не оговаривается отдельно на упаковке.

Дрожжи разводят в теплой воде или молоке, температура которых не должна быть выше 30–45 °С. При температуре 55 °С и выше дрожжи погибают.

Попадая в тесто, дрожжи начинают выделять углекислый газ и увеличивают тесто в объеме. Чтобы тесто хорошо поднялось, надо время от времени удалять газ, для этого тесто обминают. Переизбыток газа в тесте приводит к тому, что тесто опадает.

Если в тесте недостаточно дрожжей, оно «подходит» (поднимается) очень медленно; если дрожжей много – тесто поднимается быстро, изделия получаются кислыми, с запахом дрожжей.

# Различные виды теста и способы приготовления

Качество выпечки зависит от правильно выбранной температуры.

Будет очень обидно, если вы потратите много сил и времени, а на этапе выпекания испортите ваши изделия и не получите желаемого результата.

Необходимо запомнить следующие температурные режимы.

*Дрожжевое тесто.* Чем мельче изделия, тем выше температура выпечки (230–240 °С), а время выпечки уменьшается, составляя 7-15 мин.

Если изделие большое, температура выпечки ниже (200 °С), а время выпечки увеличивается (20–40 мин).

*Песочное тесто.* Готовится при температуре 170–180 °С. При более высокой температуре изделия из песочного теста будут гореть, а внутри останутся сырыми.

*Слоеное тесто.* Температура выпечки высокая (230–240 °С). Если выпекать слоеное тесто при низкой температуре, из теста вытекает масло и изделия получаются низкие и жесткие.

*Кексовое тесто.* Температура выпечки – как у песочного теста (170–180 °С).

*Заварное тесто.* Выпекается при 200 °С. При более низкой температуре изделие высыхает, получается бледное и жесткое; при высокой температуре горит, а внутри остается сырое.

*Безе.* Высушивают при температуре от 70 до 100 °С; на разломе изделие должно быть сухим.

*Пряничное тесто.* Мелкие изделия выпекают при температуре 220–240 °С в течение 8-15 мин; крупные изделия выпекают при температуре 180–220 °С.

## Бисквитное тесто

Бисквитное тесто готовить легко, если знать несколько основных правил:

• Белки следует взбивать в очень крепкую пену.

• Вместо сахара лучше использовать сахарную пудру, которую следует добавлять в тесто небольшими порциями.

• Муку необходимо просеивать. Не следует долго взбивать тесто – муку вводят вручную в яичную массу, иначе тесто может получиться вязким.

• Из вкусовых добавок лучше всего подходят лимонная цедра

и ваниль. Орехи, изюм, какао-порошок утяжеляют бисквит, поэтому при их применении необходимо уменьшить количество муки.

• Не оставляйте тесто в посуде надолго – оно может опасть. Разъемные формы смазывать маслом лишь по дну – иначе бисквит может подгореть.

Бисквитное тесто выпекается не более 1 часа. Большие коржи – на нижней полке духовки, мелкая выпечка – на средней.

**Основной рецепт:**
*Яйца – 8 шт.*
*сахарный песок-200 г*
*цедра 1 лимона или 1 пакетик ванильного сахара*
*мука – 200 г*
*разрыхлитель – 1 ч. ложка.*

**Приготовление**

Яйца разделить на белки и желтки. Желтки растереть с сахаром до образования пены. Добавить лимонную цедру или ванильный сахар. Белки взбить в очень крепкую пену и осторожно соединить с желтками. Муку смешать с разрыхлителем, просеять в яичную смесь и быстро перемешать. Выложить тесто в подготовленную форму и сразу выпекать при температуре 180–200 ˚С в течение 50–60 мин.

## Сдобное тесто

Все компоненты для приготовления сдобного теста должны быть комнатной температуры.

Сливочное масло или маргарин для выпечки должны быть мягкими, поэтому вынимать их из холодильника нужно заранее.

Яйца следует вводить в тесто одно за другим с интервалом в полторы-две мин.

Не вымешивайте тесто слишком долго, иначе оно станет вязким и не будет подниматься при выпечке.

Сдобную выпечку выпекать при температуре 180–200 ˚С. Формы для выпечки заполнить не больше чем на ¾ общего объема и сразу поставить выпекать. Если тесто требуется раскатывать, его надо перед этим охладить.

**Основной рецепт:**
*Масло сливочное-80 г*
*сахарный песок-80 г*
*яйца – 2 шт.*

*соль – 5 г*
*ванильный сахар – ½ пакетика или натертая цедра 1 лимона*
*разрыхлитель – Vi пакетика мука – 200 г*
*молоко – 1–2 ст. ложки*

**Приготовление**

Сливочное масло растереть, добавить постепенно сахар и яйца. Когда масса станет пенистой и воздушной, добавить соль, лимонную цедру и ваниль. Ввести смешанную с разрыхлителем муку, перемешать и при необходимости добавить 1–2 ст. ложки молока. Готовое тесто должно тяжело падать с ложки. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и сразу выпекать в духовке при 180 ˚С в течение 30–40 мин.

## Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто готовится с большим количеством муки по отношению к количеству яиц и сахара. Разрыхление теста происходит за счет дрожжевого грибка, который при благоприятных условиях (тепло, влага, питательная среда и кислород) быстро размножается. Процесс приготовления дрожжевого теста несложен, но требует времени, ведь тесто должно подняться раза три.

Жидкость – молоко или вода – для дрожжевого теста должна быть слегка подогретой: 40–50 ˚С.

На полкило муки обычно расходуется 20–40 г свежих дрожжей.

Муку просеять в миску холмиком. В середине его сделать углубление, в котором замешать опару из дрожжей, молока и небольшого количества сахара.

Поднявшееся тесто слегка обмять и сформовать изделия. Перед выпечкой опять поставить их в теплое место для подъема и затем выпекать в заранее подогретой духовке.

**Основной рецепт:**
*Мука-500 г*
*яйца-1-2 шт.*
*дрожжи свежие-20-30 г*
*сахарный песок-100-150 г*
*молоко – 1 стакан*
*соль-5 г*
*масло сливочное – 50-100 г*

**Приготовление**

Муку просеять, в середине сделать углубление, разломать в него дрожжи, добавить 50 г сахара, теплое молоко и с небольшим количеством муки, набранной с края, замесить опару. Присыпать ее мукой, прикрыть и дать постоять 15 мин в тепле, пока поверхность не начнет пузыриться. На муку выложить остаток сахара, яйца и соль. Сливочное масло растопить в теплом молоке и вылить на опару. Опару смешать со всеми продуктами и замесить тесто. Добавить молоко, если тесто слишком густое. Тесто хорошо отбить, пока оно не начнет легко отделяться от рабочей поверхности, затем накрыть полотенцем и дать постоять, пока не увеличится в объеме вдвое (около 30 мин). Тесто обмять руками и сформовать из него изделия, которые перед выпечкой должны подняться.

## Песочное тесто

Песочное тесто почти не поднимается во время выпечки. Это тесто лучше всего подходит для плоской выпечки или выпечки с начинкой, а также для печенья. Состав его можно всячески варьировать путем введения различных добавок, изготавливая не только сладкие, но и пикантные выпеченные изделия. Компоненты для песочного теста должны быть очень хорошо охлаждены.

В тесто класть только мелкозернистый сахар, так как крупнозернистый не растворяется и карамелизируется при выпечке, образуя при этом маленькие комочки, в результате чего изделие прочно прилипает ко дну противня.

Яйца применяются в очень незначительных количествах. Они облегчают обработку теста и улучшают внешний вид и вкус изделий. Без яиц песочное тесто не приобретает красивую румяную окраску.

Тесто нельзя замешивать долго, от этого оно становится ломким. После замешивания сформовать из теста шарик или рулет, накрыть и поставить в холодное место.

Противни и формы должны быть холодными и не смазанными.

**Основной рецепт:**
*Мука-300 г*
*сахарный песок—100 г*
*масло сливочное – 200 г*
*желток – 2 шт. или 1 яйцо*
*соль-5 г*
*сметана – 2 ст. ложки*

**Приготовление**

На рабочую поверхность просеять муку и смешать с сахаром. Сверху разложить куски холодного масла. Муку с маслом порубить ножом. Добавить желток или яйцо, соль, сметану. Все перемешать вилкой. Холодными руками быстро замесить однородное тесто. Положить его на 1 час в холодильник, желательно при этом завернув в фольгу.

## Слоеное тесто

Слоеное тесто – это жирное тесто, состоящее в равных пропорциях из муки и масла. Масло вводится в тесто слоями, благодаря чему тесто при выпечке как бы расслаивается. Изготовление слоеного теста – задача не простая, требующая много времени. Очень важно, чтобы все компоненты для слоеного теста были хорошо охлаждены. Даже помещение, где его изготавливают, должно быть холодным.

**Основной рецепт:**

*Масло сливочное холодное – 250 г*
*мука – 250 г*
*соль – 5 г*
*уксус яблочный -5– 6 капель*
*вода – до 125 мл (половину можно заменить вином)*

**Приготовление**

Холодное масло нарезать тонкими ломтиками в 50 г муки, быстро замесить холодными руками, слепить из него четырехугольник, завернуть в пергаментную бумагу и поставить в холодильник.

Остаток муки просеять на рабочую поверхность, в середине сделать углубление и поместить в него соль, уксус и половину жидкости. Смешать с частью муки, затем добавить остаток жидкости и вымесить тесто средней плотности, промешивая до тех пор, пока оно не начнет отделяться от поверхности стола. Дать полежать 30 мин.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 75 мм, половину пласта покрыть масляным прямоугольником и накрыть второй половиной. Раскатать тесто от закрытого конца к открытому, так, чтобы получился длинный пласт толщиной 1 см. Края дважды наложить друг на друга, пока не получится четыре слоя. Этот четырехслойный пласт поместить в холодильник на 30 мин.

Всю процедуру повторить еще четыре раза, и после каждого

раза давать тесту полежать в холодильнике. Готовое тесто разделать (выпечка к кофе, изделия для начинки кремом, рожки, корзиночки и т. д.), еще раз поместить в холодное место и затем выпекать около 20–30 мин в подогретой до 220–230 °С духовке.

## Заварное тесто

Заварное тесто готовится легко и быстро. Оно почти не содержит или содержит очень немного сахара и имеет нейтральный вкус. Поэтому заварное тесто используется как для сладкой, так и для пикантной выпечки.

**Основной рецепт:**
*Масло сливочное – 50 г*
*соль – 5 г*
*мука-150 г*
*яйца – 4 шт.*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*

**Приготовление**

В маленькой кастрюле вскипятить 1 стакан воды, соль, сливочное масло и при необходимости сахар. Кастрюлю снять с огня. За один раз всыпать всю муку и при этом сильно перемешивать до тех пор, пока не получится однородная масса.

Кастрюлю опять поставить на огонь и вновь перемешивать, пока тесто не начнет отставать от кастрюли в форме большой клецки, а дно не покроется белой пленкой. Опять снять с огня, слегка охладить и вбить по одному все яйца. Тесто хорошо охладить. Температура выпечки изделий 220–240 °С.

# Торты и пирожные

## *Торт тыквенный*

*Тыква – 500 г*
*мука – 500 г*
*масло сливочное – 200 г*
*сахарный песок – 200 г*
*яйца (желтки) – 3 шт.*
*сода пищевая – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Тыкву очистить от кожуры, освободить от семян и несъедобных волокон, натереть на крупной терке, смешать с сахарным песком (100 г), добавить муку (300 г), масло (100 г), яичные желтки (2 шт.), соду и замесить тесто. Раскатать его в пласт и уложить на смазанный маслом противень. Из оставшейся муки, сливочного масла, сахарного песка и одного яичного желтка замесить крутое тесто, добавив в него 0,5 чайной ложки корицы. Скатать тесто в колобок и натереть из него на крупной терке стружку, рассыпая ее сразу на пласт, который уложен на противне. Торт запечь разогретой до 180 ˚С духовке в течение 45 мин и разрезать теплым.

## *Торт из отрубей «здоровье»*

*Мука пшеничная – 1 стакан*
*отруби пшеничные – 2 стакана*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок – 3 ст, ложки*
*масло сливочное – 6 ст. ложек*
*молоко —1 стакан*
*сода пищевая, соль – ¼ ч. ложки*

**Приготовление**

Отруби и муку соединить с яйцами, маслом и молоком, добавить сахарный песок, соль и соду, тщательно перемешать, уложить в смазанную растительным маслом форму Торт запечь разогретой до 180 ˚С духовке в течение 45 мин. Торт украсить сверху цукатами из овощей и фруктов, разрисовать кремом.

## *Торт песочный с киви*

*Мука пшеничная – 400–500 г*
*масло сливочное -300 г*
*сахарный песок—100 г*
*майонез – 2 ст. ложки*
*сгущенное молоко – 2 ст. ложки*
*киви-200-300 г*
*орехи грецкие (ядра) -100 г*

**Приготовление**

Растереть 200 г сливочного масла и сахарный песок, добавив майонез. В растертую массу добавить муку и замесить тесто. Разделив тесто на 4 части, раскатать из них коржи (лепешки) и испечь их в духовке. Под коржи на противень нужно уложить бумагу, так как тесто рассыпчатое, а с бумаги испеченные коржи снимаются легче. Торт формируется из двух укладываемых на тарелку коржей, между которыми помещается прокладка – начинка.

Для начинки – 100 г сливочного масла растереть с 50 г размолотых грецких орехов, добавив 2 ст. ложки сгущенного молока. Сверху на всю поверхность торта укладывается слой из ломтиков очищенных плодов киви. Ломтики должны накрывать друг друга в виде рыбьей чешуи.

## *Торт «гречишный»*

*Муки пшеничная – 1 стакан*
*мука гречневая – 1 стакан*
*отруби – 1 стакан*
*яйца – 2 шт.*
*молоко – 1 стакан*
*масло сливочное-100 г*
*мед-100 г*
*соль, сода, лимонная кислота – по 2½ ч. ложки*

**Приготовление**

Пшеничную, гречневую муку и отруби смешать с яйцами, молоком и сливочным маслом, добавить мед, соль, соду и лимонную кислоту. Хорошо перемешанную массу выложить в смазанную маслом форму. Торт запечь разогретой до 180 °С духовке в течение 45 мин. Торт украсить кремом и фруктовыми дольками.

## *Морковный торт*

*Морковь сырая мелконатертая -1,5 стакана*
*мука – 1,5 стакана*
*сахар -1,25 стакана*
*мякоть ананаса-0,5 стакана*
*изюм – 1 стакан*
*орехи грецкие молотые – 1 стакан*
*яйца – 3 шт.*
*масло растительное -150 г*
*лимонный сок —2 ст. ложки*
*сода пищевая, соль, корица молотая, гвоздика молотая, мускатный орех натертый, перец душистый молотый – по 1 ч. ложке*

**Приготовление**

Морковь смешать с размятой мякотью ананаса, добавить растительное масло, муку, яйца, орехи, все тщательно размешать, добавляя при этом пряности, соль, соду и лимонный сок.

Приготовленным тестом заполнить форму, смазанную маслом, до самого верха. Поместить форму в разогретую до 180 ˚С духовку и выпекать 45 мин. Смазать верх готового торта смесью меда и сливочного масла: б ст. ложек меда, *Vi* ст. ложки сливочного масла. Мед смешать с растопленным маслом и взбить миксером.

## *Постный малиновый торт*

*Мука – 3 стакана*
*сахарный песок – 2,5 стакана*
*сода – 1 ч. ложка*
*разрыхлитель – 2 ч. ложки*
*цикорий растворимый – 1 ч. ложка*
*масло растительное – 180–200 мл*
*уксус яблочный – 1 ст. ложка*
*ванильный сахар – 20 г*
*вода сильногазированная – 2 стакана*
*малина замороженная – 500 г*
*агар-агар – 5 г*
*какао-порошок – 2 ст. ложки*
*мед– 1 ст. ложка*
*соль-5 г*
*ягодный джем – 2 ст. ложки*

*ежевика-100 г*

**Приготовление**

Соединить просеянную муку, разрыхлитель, сахар (1,5 стакана), соду, соль.

Смешать растительное масло с уксусом и водой. Влить эту смесь в мучную и перемешать венчиком до однородной массы. Положить в чашку пару ложек теста и соединить с цикорием, хорошенько перемешать, затем вылить эту смесь в основное тесто, перемешать. Цикорий можно заменить на 0,5 стакана какао, тогда количество муки, возможно, придется уменьшить. Выложить тесто в форму, застелив ее бумагой для выпечки.

Для приготовления ягодной прослойки малину с сахаром (по вкусу) нагреть на слабом огне до растворения сахара. Измельчить блендером, по желанию удалить косточки, протерев через сито, вернуть на огонь. Добавить агар-агар (его надо развести в части пюре, чтобы не было комочков), довести до кипения и чуть остудить.

Выпекать корж в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 40–60 мин. Остудить и разрезать корж пополам. Обрезать корж до 24 см в диаметре. Разъемную форму для выпечки (24 см) застелить пищевой пленкой, выложить на дно первый корж. Пропитывать не нужно, корж достаточно сочный!

Выложить чуть остывшую малиновую массу, предварительно по краям выложив замороженные ягоды ежевики. Накрыть вторым коржом.

Для приготовления глазури смешать какао-порошок, 2 ст. ложки сахара, мед с 2 ст. ложками воды, размешать. Довести до кипения, непрерывно помешивая. Снять с огня и остудить. Тонким слоем джема промазать верхний корж, чтоб глазурь легла ровным слоем. Вылить глазурь. На теплую глазурь по краю приклеить миндальные лепестки. На ночь оправить в холодильник для застывания. Утром освободить торт от формы, украсить по-своему вкусу.

## *Бисквитный торт с черной смородиной*

*Яйца – 6 шт.*
*сахарный песок —150 г*
*ванильный сахар – 1 пакетик*
*мука – 100 г*
*крахмал – 50 г*
*разрыхлитель – 1 ч. ложка*

*черная смородина – 400 г*
*сливки – 500 г*
*сахарная пудра -100 г*
*вода – ⅔ стакана*
*сливочное масло для смазывания формы*

**Приготовление**

Желтки отделить от белков и вместе с теплой водой взбить в пену. Медленно всыпать сахар и ванильный сахар, продолжать взбивать до получения кремовой массы. Белки взбить в очень крепкую пену и выложить на желтковый крем. Смешать муку, крахмал, разрыхлитель, и смесь просеять на белки. Все аккуратно и легко перемешать.

Противень смазать сливочным маслом и покрыть бумагой для выпечки. Выложить на бумагу тесто в палец толщиной. С открытой стороны противня заложить из бумаги складку, чтобы тесто не вытекло. Выпекать в подогретой до 200–220 ˚С духовке около 10 мин. Бисквит опрокинуть на посыпанную сахаром бумагу, смазать холодной водой и быстро снять бумагу, на которой бисквит выпекался. После охлаждения бисквитный пласт разрезать пополам посередине.

Черную смородину помыть, измельчить миксером. Сливки вместе с сахарной пудрой взбить в крепкую пену, добавить протертую смородину. Половину крема выложить на одну часть бисквитного пласта, покрыть второй частью и выложить на нее остаток крема. Украсить торт свежими ягодами.

## *Торт вишневый с корицей*

*Масло сливочное – 150 г*
*сахар ванильный – 10 г*
*сахарная пудра -75 г*
*яйцо – 1 шт.*
*мука – 230 г*
*сливочного масла для смазки формы*
*мука для обсыпки формы*
**Для начинки:**
*вишня без косточки – 500 г*
*сахарный песок – 50 г*
*крахмал – 60 г*
*немного корицы сливки-150 г*

**Приготовление**

Сливочное размягченное масло соединить с пудрой, перемешать, добавить яйцо, еще раз перемешать. Муку соединить с ванильным сахаром, всыпать в масло, вымесить тесто.

Форму или сковороду смазать маслом, поставить в холод на 10 мин. Охлажденную форму обсыпать мукой.

Тесто раскатать в пласт и перенести в форму. Сформовать его, прижимая тесто к краям и дну формы. Дно заготовки проколоть вилкой, чтобы не образовывались пузыри. Поставить в холод на 20–30 мин.

Вишню положить в микроволновую печь, сок от вишни слить в кастрюлю. Всыпать сахар, довести до кипения, добавить корицу. Часть холодного сока соединить с крахмалом и влить в кипящий сок. Заварить массу, похожую на кисель. Всыпать ягоды, все перемешать.

Выпечь песочную заготовку в течение 20–25 мин при температуре 180–200 ˚С. Остудить, вынуть из формы. В заготовку выложить охлажденную ягодную массу, поставить на холод.

Взбить сливки, наполнить ими кондитерский мешочек и нарисовать на торте два кольца – одно побольше – по краю, другое поменьше – по центру.

## *Миндальный торт с малиной*

*Мука – 200 г*
*соль на кончике ножа*
*масло сливочное -100 г*
*яичный желток-1 шт.*
*вода ледяная – 2–3 ст. ложки*
**Для начинки:**
*малиновый джем – 3 ст. ложки*
*сахарный песок – 75 г*
*яйца-3 шт.*
*масло сливочное растопленное – 75 г*
*миндаль молотый —75 г*
*миндальные хлопья – 25 г*
*сахарная пудра – 50 г*

**Приготовление**

В миску просеять муку и соль. Нарезать масло маленькими кусочками и добавить к муке.

Очень осторожно и равномерно кончиками пальцев растереть масло с мукой до образования мелкой крошки.

Добавить яичный желток и лопаточкой размешать, пока смесь

не станет тяжело перемешиваться. Влить немного холодной воды, если тесто получилось слишком крутое.

Выложить тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и пальцами легко его вымешать. Перед приготовлением охладить около 30 мин.

Раскатать и поместить в форму для выпечки диаметром 23 см. Охладить тесто в течение 30 мин.

Намазать тесто малиновым джемом. В миске взбить сахарный песок вместе с яйцами до воздушной пены. Добавить, взбивая, растопленное сливочное масло, затем, продолжая взбивать, насыпать молотый миндаль и капнуть миндальную эссенцию.

Залить этой начинкой подготовленный торт и посыпать сверху миндальными хлопьями. Выпекать в предварительно нагретой духовке 35–40 мин, пока тесто не станет хрустящим, а начинка готовой. Охладить.

В маленькой миске размешать сахарную пудру с несколькими каплями воды до пастообразного состояния, затем украсить ею торт.

## *Торт «грецкий орешек»*

**Для теста:**
*Мука-350 г*
*маргарин – 200 г*
*сахарный песок-150 г*
*соль – 5 г*
*яйцо – 1 шт.*
**Для начинки:**
*Сахарный песок-350 г*
*орехи грецкие-300 г*
*сливки взбитые -100 г*

**Приготовление**

Для начинки: сахар в сковороде растопить на слабом огне (не давая ему пережечься), подмешать нарубленные грецкие орехи и снять с плиты, затем добавить столовую ложку воды и сливки, все хорошо размешать и поставить массу на холод.

Положить в муку маргарин, сахар, соль, яйцо и быстро замесить тесто. Сформовать из него шар, завернуть в фольгу и поставить на 30 мин в холодное место.

Разделить тесто на три части. Одну часть теста раскатать в корж и выложить на дно формы. Из второй части теста сформовать жгут, раскатать его и сделать вокруг коржа бортик,

слегка прижав к стенкам формы. Сверху выложить слой орехово-сливочной массы.

Оставшееся тесто раскатать в круглую лепешку и накрыть ею начинку. Края теста (бортика) и крышки плотно соединить.

Выпекать изделие в нагретом духовом шкафу при температуре 200–225 °С в течение 45 мин. После выпечки края торта сразу отделить ножом от стенок формы, чтобы к ним не прилипла случайно просочившаяся начинка, и остудить торт, не вынимая из формы.

## *Гречишный бисквитный торт с брусникой*

**Для теста:**
*Маргарин – 50 г*
*яйца – 4 шт.*
*сахарный песок-175 г*
*соль – 5 г*
*какао – 3 ст. ложки*
*мука гречишная -150 г*
*пекарский порошок-3 ч. ложки*
**Для начинки:**
*Желатин – 5 пластинок*
*брусничный компот – 350 г*
*сливки взбитые-375*
**Украшение:**
*Ванильный сахар – 2 пакетика*
*взбитые сливки-375 г*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*миндаль, дольки – 3 ст. ложки*
*шоколадная глазурь -150 г*
*брусничный компот-150 г*

**Приготовление**

Маргарин растопить и дать ему остыть. Взбить в густую пену желтки с теплой водой (4 ст. ложки) и сахарным песком, затем подмешать маргарин, соль и какао. Прибавить белки, взбитые в крепкую массу, всыпать гречишную муку с пекарским порошком и все аккуратно подмешать резиновой лопаткой.

Бисквитную массу выложить в форму, покрытую бумагой, и выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 175 °С в течение 30–40 мин.

Выпеченный бисквит остудить и разрезать горизонтально на три коржи. Замочить в холодной воде желатин, затем растворить

его на слабом огне и подмешать в брусничный компот, после чего поставить компот на холод. Как только компот начнет загустевать, соединить его со сливками, взбитыми с ванильным сахаром в крепкую пену. Намазать ягодно-сливочную массу на два коржа, затем сложить коржи вместе и накрыть третьим. Поставить торт на один день в холодное место.

Взбить сливки с сахарным песком в крепкую пену, отделить две трети сливок и смазать ими верх и края торта. Остальные сливки нанести из шприца в виде витой каймы по краю торта.

Растопить шоколадную глазурь и украсить ею края торта, затем обсыпать их миндальными дольками. Сверху на торт положить ягоды из компота.

## *Облепиховый торт с айвой*

**Для теста:**
*Яйца – 2 шт.*
*сахарный песок (коричневый) – 75 г*
*маргарин -75 г*
*соль – 5 ш*
*цедра лимона – 1 ч. ложка*
*лимонный сок – 2 ст. ложки*
*мука пшеничная грубого помола -75 г*
*пекарский порошок– 1 ч. ложка*

**Для начинки:**
*Вино белое—⅛ л*
*мед – 3 ст. ложки*
*лимонная цедра – 1 ч. ложка*
*лимонный сок – 2 ст. ложки*
*айва – 3 шт.*
*желатин – 6 пластинок*
*облепиховый мусс с медом – 250 г*
*взбитые сливки – 300 г*
*фисташки молотые-2 ч ложки*

**Приготовление**

Отделить белки от желтков. Взбить в густую пену желтки с тростниковым сахаром, маргарином, солью, цедрой и соком лимона, подмешать муку с пекарским порошком, затем постепенно ввести белки, взбитые в крепкую пену.

Приготовленным тестом наполнить форму, покрытую бумагой, и выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре

175–200 °С в течение 25–30 мин.

Очистить 2 айвы, разрезать каждую на 8 частей и удалить сердцевину Третью айву вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Вскипятить смесь из вина, воды (% л), меда (2 ст. ложки), цедры и сока лимона, положить в нее всю айву и варить – крупно нарезанную айву 15 мин, ломтики 5 мин.

Желатин замочить, затем растворить на слабом огне и подмешать в облепиховый мусс, после чего поставить мусс на холод. Взбить сливки в крепкую пену. Как только мусс слегка загустеет, соединить его со взбитыми сливками.

Выложить айву в сито и дать стечь отвару. Намазать половину ягодно-сливочного крема на выпеченный корж, сверху равномерно расположить крупные дольки айвы и накрыть их оставшимся кремом. Украсить верх и края торта ломтиками айвы, после чего поставить торт на холод.

Оставшийся мед размешать с отваром (4 ст. ложки) и уварить смесь на слабом огне, не доводя до кипения. Смазать ломтики айвы медовой смесью, посыпать измельченными фисташками.

## *Абрикосовый торт*

*Мука-50 г*
*миндаль – 200 г*
*сахарный песок-85 г*
*масло сливочное -140 г*
*яйца – 2 шт.*
*масло сливочное -50 г*
*абрикосы – 400 г*

**Приготовление**

Очищенный от кожицы миндаль измельчить в муку. Всыпать в чашу процессора муку, сахар, добавить сливочное масло и яйца. Взбить до однородной массы.

Форму для выпечки накрыть фольгой, выложить миндальную смесь и разровнять поверхность. Разогреть духовку до 190 °С. Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Нарезать абрикосы дольками и уложить сверху по кругу.

Смазать верх пирога растопленным сливочным маслом, присыпать сахаром. Выпекать 40 мин.

## *Торт из песочного теста с лесными ягодами*

**Для теста:**
*Сливочное масло -125 г*
*яйцо -1 шт.*
*сахарный песок– 60 г*
*мука-190 г*
*сода пищевая – ½ ч. ложки*
**Для заливки:**
*Молоко – 250 мл*
*желток – 2 шт.*
*сахарный песок -50 г*
*крахмал – 20 г мука —15 г*
*ванильный сахар – 1 ч. ложка*
*свежие ягоды или фрукты*
*абрикосовый джем – 200 г*

**Приготовление**

Приготовить песочное тесто. Растереть в кухонном комбайне сливочное масло с сахаром до белого цвета. Вбить яйцо. Ввести постепенно муку. Добавить соду, погашенную уксусом или лимонным соком. Все хорошенько перемешать до однородной массы. Подпылить стол мукой и домесить тесто руками до эластичного состояния. Обернуть тесто полиэтиленовой пленкой и убрать на 20 мин в холодильник.

В это время перемешать добела желтки с сахаром. Постепенно всыпать муку, крахмал и ванильный сахар. Перемешать. Вскипятить молоко. Одну треть его влить в желтковую массу и перемешать до однородного состояния. Затем соединить с остальным молоком. Интенсивно перемешивая, довести до кипения и снять с плиты. Не остужая, протереть массу через мелкое сито. Поставить на лед или холодную воду.

Вынуть тесто из холодильника и раскатать до толщины 1,5–2 см. Положить в съемную форму 26 см диаметром. Аккуратно обрезать края. Проткнуть вилкой низ теста, для того чтобы оно не вздувалось в процессе приготовления. Выпекать 10–15 мин до появления золотистой корочки при температуре 200 °С. Готовый корж вынуть, остудить.

Размазать крахмальную массу по коржу за 0,5 см до краев. Украсить любыми свежими ягодами или фруктами. Джем протереть через сито. Разогреть, добавить 4 ст. л. воды и, не доводя до кипения, снять с огня. Залить сверху песочный торт. Остудить.

## *Торт с ревенем*

**Для теста:**
*Ревень – 750 г*
*маргарин -125 г*
*сахарный песок-125 г*
*соль-5 г*
*ванильный сахар – 1 пакетик*
*яйца-3 шт.*
*мука – 200 г*
*пекарский порошок-2 ч. ложки*
*сливки взбитые – 3 ст. ложки*
**Для украшения:**
*Яичные белки – 3 шт.*
*сахарный песок-150 г*
*кокосовая стружка – 3 ст. ложки*

**Приготовление**

Ревень вымыть и нарезать кусочками длиной в палец. Тщательно взбить маргарин с сахарным песком, солью и ванильным сахаром (до полного растворения сахара). Прибавить по одному яйцу и взбить все в пышную пену. Всыпать просеянную муку с пекарским порошком, добавить взбитые сливки и хорошо вымешать.

Приготовленное тесто выложить в смазанную жиром форму, равномерно накрыть ревенем, сверху посыпать сахарным песком и выпекать в нагретом духовом шкафу при температуре 175 °С в течение 35–40 мин.

Взбить в крепкую пену белки с сахарным песком и подмешать к ним кокосовую стружку (2 ст. ложки). Полученную массу переложить в кондитерский шприц и нанести на поверхность еще горячего торта. Сверху посыпать оставшейся кокосовой стружкой и выпекать еще 15 мин при температуре 175 °С.

## *Торт «наполеон*

*Мука – 3 стакана*
*маргарин – 250 г*
*сметана – 250 г*
*сода – 1 ч. ложка*
*орехи измельченные – 50 г*
**Для крема:**
*Сметана – 300 г*
*сахарный песок-250 г*
*орехи – 250 г*

**Приготовление**

Муку просеять и растереть с маргарином до однородной массы без комочков. Добавить соду, гашенную уксусом, сметану. Тесто вымесить – оно должно быть мягким. Поставить его на 2–3 ч на холод. Затем разделать на 7 частей. Раскатать тонкие коржи. Чтобы при выпекании они не вздувались, проколоть каждый корж вилкой в нескольких местах. Выпекать быстро в горячей (220 °С) духовке 10 мин. Обильно намазать коржи кремом (сметану взбить с сахаром и орехами), укладывая их друг на друга. Сверху посыпать орехами. Готовый торт выдержать 7–8 ч при комнатной температуре перед подачей к столу.

## *Торт муравейник*

*Масло сливочное – 200 г*
*масло сливочное для смазывания*
*сахар ванильный -2 ч. ложки*
*шоколад темный для украшения, по желанию*
*сахар – ½ стакан*
*разрыхлитель – 2 ч. ложки.*
*мука – 4 стакана*
*сметана – ½ стакана*
**Для крема:**
*Масло сливочное – 200 г*
*вареная сгущенка -1 банка*

**Приготовление**

Для теста растопить масло, слегка охладить, добавить сметану и смешать миксером. Добавить сахар, ванильный сахар и хорошо взбить смесь. Муку просеять через сито вместе с разрыхлителем, постепенно, порциями добавить в приготовленную смесь и замесить мягкое тесто.

Пропустить тесто через мясорубку. Образовавшуюся «лапшу» из теста аккуратно разложить на противне, выстеленном бумагой для выпечки, равномерным слоем и поместить в предварительно разогретую до 180 °С духовку. Выпекать до золотистого цвета 15–20 мин. Остудить. Готовое печенье раскрошить руками.

Для крема взбить миксером сгущенку с маслом до однородности, всыпать крошки печенья, оставив немного для присыпки. Перемешать и выложить получившуюся массу горкой на смазанное маслом блюдо. Поставить застывать в холодильник минимум на 2 ч, затем вынуть, дать постоять 15 мин при

комнатной температуре, посыпать оставшейся крошкой, при желании полить растопленным шоколадом и подавать.

## *Лимонный торт*

*Мука – 400 г*
*лимон – 2 шт.*
*молоко -75 г*
*сахарный песок – 350 г*
*масло растительное -150 г*
*дрожжи сухие -15 г*
*соль и орехи – по вкусу*

**Приготовление**

Дрожжи растереть с 2 ст. столовыми ложками сахарного песка, добавить растительное масло, 100 г сахара, соль, молоко, размешать, постепенно всыпать муку и замесить тесто. Разделить его на 2 неодинаковые части. Большую выложить на противень. Лимон ошпарить кипятком, натереть вместе с цедрой на мелкой терке, добавить 200 г сахара, растереть и выложить на тесто. Оставшуюся половину теста положить сверху. Половину второго лимона очень мелко порезать и кусочки как бы воткнуть в тесто и посыпать сверху дробленными орехами и сахарным песком. Выпекать при 180 ˚С около 30 мин. Вынуть из духовки и горячим разрезать на блюде.

## *Торт медовик*

*Мед – 1 стакан*
*сахарный песок – 1 стакан*
*яйца – 4 шт.*
*сода пищевая – 2 ч.*
*ложки мука – 3 стакана*
*орехи грецкие очищенные – 40 г*
*масло растительное*
**Для крема:**
*Сахарный песок – 0,75*
*стакана сметана – 400 г*

**Приготовление**

Орехи порубить ножом. Взбить в пену мед, сахар и яйца. Добавить соду, муку и орехи, хорошо перемешать. Накрыть миску

с тестом пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 3–4 ч.

Разогреть духовку до 200 ˚С. Положить на 3 противня листы пергамента, смазать их растительным маслом. Тесто выкладывать на пергамент очень тонким слоем. Выпекать каждый корж 7 мин.

Взбить сметану с сахаром. Промазать кремом все коржи, кроме верхнего. Верхний корж присыпать сахарной пудрой. Собрать торт, бока присыпать молотыми орешками.

## *Яблочное пирожное*

*Хлопья пшенные – 30 г*
*хлопья рисовые -30 г*
*сахарная пудра -20 г*
*сахарный песок -50 г*
*яблоко-300 г*
*белок-3 шт.*
*крупа манная – 1 ст. ложка*
*сахарный песок для начинки – 2 ст. ложки*
*корица -1 щепотка*
*желатин -10 г*
*вода – 50 мл*

**Приготовление**

Хлопья соединить с сахарной пудрой. Белки взбить с сахаром до устойчивых пиков. Соединить хлопья с белковой массой.

Выложить тонким слоем на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекать при 160 ˚С 15–20 мин.

При помощи круглой формочки вырезать основу для пирожного.

Приготовить яблочный мусс. Для этого яблоки почистить и нарезать. В кастрюльку влить воду и всыпать яблоки. Поставить на огонь и прогреть до мягкости.

Блендером измельчить в пюре, добавить сахар, корицу и манную крупу, перемешать и варить еще 5 мин. Взбить миксером до пышной массы.

Желатин растворить в воде и добавить к яблочной смеси, еще раз взбить и охладить до комнатной температуры.

Собираем наши пирожные, для этого на каждый кружочек основы выложить яблочный мусс и соединить их попарно. Отправить в холодильник часа на 2–3.

## *Шоколадный торт*

*Темный (больше 60 % какао) шоколад-200 г*
*мука – 1 стакан*
*сливки жирные – 2 ст. ложки*
*сахарная пудра – 120 г*
*сливочное масло – 100 г*
*яйца – 3 шт.*
*разрыхлитель – 1 ч. ложка с горкой соль*

**Приготовление**

В кастрюльке на водяной бане растопить шоколад со сливками, постоянно помешивая. Когда шоколад почти полностью растворится (должны остаться небольшие кусочки), снять кастрюльку с бани и отставить, пока шоколад не растает полностью.

Размягчить масло и растереть с сахарной пудрой.

Отделить желтки от белков. Взбить желтки с шоколадной массой, смешать с масляно-сахарной массой.

Взбить оставшиеся белки с щепоткой соли в стойкую пену. Аккуратно, лопаткой ввести в шоколадную массу муку, просеянную с разрыхлителем, и взбитые белки.

Смазать форму для торта сливочным маслом. Влить в нее тесто. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 мин.

## *Пирожное из тыквы*

*Тыква – 300 г*
*сахарный песок-100 г*
*ядра орехов -100 г*
*сухари молотые – 200 г*
*яйца – 2 шт.*
*ваниль – на кончике ножа*

**Приготовление**

Тыкву очистить от кожуры, нарезать на кусочки и тушить в небольшом количестве воды до размягчения, затем протереть сквозь сито. Добавить сахарный песок, размолотые ядра орехов и сухари, ваниль и яичные желтки. Все тщательно перемешать и влить в массу взбитый в пену 1 яичный белок. Полученную массу выложить в смазанные маслом формочки и испечь в духовке. Готовые пирожные присыпать сахарной пудрой.

## *Пирожное «корзиночки»*

*Масло сливочное – 200 г*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок– 1*
*стакан мука – 300–350 г*

**Приготовление**

Из муки, яиц, сливочного масла и сахарного песка замесить тесто. Оно должно быть мягким и хорошо отставать от рук. Раскатать тесто слоем толщиной 1,5–2 см и выложить в формочки в виде корзиночек или коробочек. В формочки на дно можно положить пищевую бумагу. Испечь тесто и формочках в духовке, пока оно не подрумянится, вынуть из духовки. Остывшие корзиночки наполнить свежими ягодами или фруктами: малина, земляника, ежевика, черная или красная смородина, жимолость, абрикосы, персики и т. д. Сверху их можно залить взбитыми сливками. Корзиночки-заготовки удобно брать с собой при выезде за город и начинять их свежими ягодами перед употреблением.

## *Пирожное с грецкими орехами и какао*

*Мука – ¾ стакана*
*шоколад горький -100 г*
*масло сливочное -50 г*
*сливки жирные – 3 ст. ложки*
*яйца – 3 шт.*
*сахарный песок – ½ стакана*
*грецкие орехи очищенные -100 г*
*разрыхлитель – 1 пакетик (11 г)*
*какао-порошок – 3 ст. ложки*
*коричневый сахар для украшения*

**Приготовление**

Орехи очень мелко порубить. Растопить на водяной бане шоколад со сливочным маслом и сливками. Взбить яйца с сахаром до образования пышной пены, добавить шоколадную смесь, какао-порошок, грецкие орехи, просеянную муку и разрыхлитель. Замесить мягкое тесто, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 1–2 ч. За это время масса затвердеет.

Насыпать в тарелку коричневый сахар для украшения, противень застелить пергаментом, духовку разогреть до 190 ˚С. Отделять небольшие порции охлажденного теста и скатывать небольшие шарики диаметром 3,5–4 см – для этого удобно использовать специальную ложку для мороженого.

Каждый шарик обвалять в сахаре и свободно разложить на противне. Выпекать 15–20 мин, не больше. На ощупь пирожные должны быть мягкими и упругими. Подавать на стол теплыми или полностью охлажденными.

## *Пирожное медовое*

*Масло сливочное-250 г*
*мед гречишный – 240 г*
*яйцо – 4 шт.*
*сода – на кончике ножа*
*сахарный песок– 250 г*
*сода– 0,18 г*
*мука – 600 г*
Для крема:
*Сметана 20 % – 650 г*
*сливки 35 % – 650 г*
*сахарный песок-375 г*

**Приготовление**

Для приготовления коржей яйца, сахар, масло сливочное растопить на водяной бане до растворения сахара, помешивая венчиком. Снять с бани, добавить соду. Ввести просеянную муку, тщательно перемешать и размазать по противню. Выпекать при температуре 170 ˚С в течение 7 мин.

Для крема сметану взбить с сахаром и соединить со взбитыми сливками. Готовые коржи прослоить минимум 4 раза. Дать настояться и нарезать на порции.

## *Ромовые бабы с персиком*

*Мука – 200 г соль – ½ ч. ложки*
*дрожжи (сухие) – 2 ч. ложки*
*молоко -100 г*
*масло сливочное -80 г*
*яйца – 2 шт.*
*сахарная пудра – ½ стакана*

**Приготовление**

Ромовые бабы выпекаются из сдобного теста, поэтому сначала надо приготовить опару: молоко соединить с 1 ст. ложкой муки, сахарной пудрой, дрожжами. Накрыть пленкой и

поставить в теплое место на 15 мин. Затем в опару всыпать всю муку по рецепту, взбитое масло, яйца, соль и перемешать. Тесто поместить в емкость, накрыть крышкой или пленкой и ждать, когда оно поднимется и увеличится в объеме. Затем тесто вынуть разделить на равные части и выложить в заранее приготовленные формочки. Тесто должно заполнить форму на ⅓.

Дать подняться тесту до верха формы (30–40 мин). Затем аккуратно поставить противень с формочками в горячую духовку. Выпекать при температуре 210 °С в течение 20–25 мин. Готовность бабы проверить проколом зубочистки. Она должна быть сухой после протыкания в центре. Готовые бабы имеют золотистый цвет.

Для сиропа: 150 г воды и 125 г сахара довести до кипения. Снять с огня, охладить сироп, добавить 50 г рома. Ромовые бабы смочить кисточкой со всех сторон теплым сиропом. Затем взять 150 г абрикосового джема, нагреть его, влить немного сиропа и процедить. Смочить бабы. Персики из компота порезать на дольки и пустить в сироп. Прокипятить в сиропе в течение 15 мин. Выложить бабы на блюдо, полить густым сиропом и украсить персиками.

## *Постное ореховое пирожное*

*Мука – 450 мл вода – 250 мл*
*масло растительное – 150 мл*
*сахарный песок—200 г*
*абрикосовый джем – 4 ст. ложки*
*разрыхлитель -7 г*
*грецкие орехи молотые – 1 стакан*
*корица молотая – ⅓ ч. ложки*

**Приготовление**

В миску просеять муку, добавить разрыхлитель, орехи и корицу. Перемешать. Добавить джем, перемешать, влить воду и масло. Еще раз перемешать.

Форму застелить бумагой для выпечки, выложить тесто и выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. Готовый корж смазать горячим абрикосовым джемом и разрезать на порционные кусочки.

## *Пирожные из заварного теста*

*Масло сливочное – 200 г*
*мука – 300–350 г*
*яйца -10 шт.*
*молоко – 200 г*
*соль – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Молоко налить в кастрюлю с толстым дном, туда же положить сливочное масло, посолить, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения и быстро вмешать, всыпая тонкой струйкой, всю муку. В образовавшееся заварное густое тесто добавлять яйца по одному, тщательно размешивая. Из приготовленной эластичной массы чайной ложечкой сформировать «колобки» или короткие «колбаски», уложить их на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 мин. Затем, снизив температуру до 100 ˚С, выдержать еще 10 мин и выключить духовку Подождав, когда она остынет, вынуть противень с «колобками».

В нормально выпеченном изделии должна быть хорошо сформирована внутренняя полость, в которую вы поместите понравившуюся вам начинку-крем, выбрав его из предлагаемых ниже рецептов.

**Крем из сгущенного молока**
*Масло сливочное – 200 г*
*молоко сгущенное – 100 г*
*яйца (желтки) – 2 шт.*

**Приготовление**

Сливочное масло растереть вместе со сгущенным молоком, смесь взбить, соединяя постепенно с яичными желтками. Для ароматизации добавить ванилин или другую пряность, либо 30–50 г ликера.

**Крем яблочный**
*Яблоки – 300 г*
*яйца (белки) – 2–3 шт.*
*сахарный песок – 100 г*

**Приготовление**

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко нарезать, засыпать сахарным песком, варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока они не разварятся. В кипящую

массу постепенно влить яичные белки, непрерывно взбивая ее венчиком, снять с огня и остудить.

**Крем шоколадный**
*Шоколад – 50 г*
*масло сливочное – 100 г*
*молоко сгущенное – 50 г*

**Приготовление**
Разогреть шоколад на паровой бане, добавить сливочное масло, сгущенное молоко и тщательно перемешать в однородную массу.

**Крем ореховый**
*Орехи (ядра) – 100 г*
*масло сливочное – 100 г*
*молоко сгущенное – 100 г*

**Приготовление**
Орехи (ядра) грецкие или фундук прокалить на сухой сковороде, измельчить в кофемолке и, постепенно добавляя сгущенное молоко и сливочное масло, взбить миксером.

**Крем ягодный**
*Ягоды свежие – 100 г*
*сахарный песок – 100 г*
*сливки 30 % жирности – 100 г*

**Приготовление**
Любые спелые ягоды (черную или красную смородину, клубнику, малину, чернику, ежевику и др.) промыть, добавить сахарный песок и растереть так, чтобы получилась однородная масса. Нагреть ее до закипания, протереть в горячем виде через сито и остудить, затем, добавляя сливки, все тщательно перемешать и взбить миксером.

Вместо сливок можно использовать сливочное масло, втирая его небольшими порциями в остывшую ягодную массу.

**Крем заварной «Яичный»**
*Яйца (желтки) – 10 шт.*
*сливки – 400 г*
*сахарный песок – 100 г*
*крахмал – 1 ст. ложка*
*ванилин – на кончике ножа*

**Приготовление**

В кастрюле с толстым дном соединить яичные желтки с сахарным песком и крахмалом, добавляя сливки, взбить венчиком или миксером. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до закипания, снять с огня, добавить ванилин (или любой другой ароматизатор), перемешать и остудить.

## *Заварные мешочки с кремом*

*Масло сливочное – 125 г*
*мука —125 г*
*крахмал – 40 г*
*яйца – 4–5 шт.*
*маргарин для смазывания*
*сливки – 500 г*
*сахарная пудра для обсыпки*

**Приготовление**

Вскипятить в кастрюле 375 мл воды, сливочное масло или маргарин и соль. Снять с огня, засыпать за один раз муку и крахмал при интенсивном перемешивании.

Опять поставить кастрюлю на огонь и перемешивать, пока не образуется большая клецка, а на дне не возникнет белая пленка. В тесто быстро добавить и перемешать 1 яйцо. Дать тесту постоять 5 мин. Затем вымешать по одному остальные яйца. Пятое яйцо добавлять только в том случае, если тесто еще слишком плотное. Тесто правильной консистенции падает с ложки тяжелыми сосульками. Противень смазать маргарином и присыпать мукой. Тесто выложить в кондитерский мешок и выдавить на противень шариками диаметром около 4 см. Противень поставить на среднюю полку подогретой до 220 °С духовки и выпекать изделия 30 мин. Охладить. У готовых шариков ножницами срезать крышечку. В миске взбить в крепкую пену сливки с сахаром. Наполнить сливками мешочки из теста, накрыть крышками. Изделия посыпать сахарной пудрой и сразу подавать.

## *Лимонные пирожные из слоеного теста*

*Слоеное тесто готовое – 450 г*
*сахарная пудра – 3 ст, ложки*
*сухое белое вино -125 мл*

*сахарный песок – 80 г*
*желатин – 25 г*
*лимон – 2 шт.*
*белок -1 шт.*
*йогурт -100 г*
*сливки – 250 г*

**Приготовление**

Тесто разделить на 10 квадратов, смазать белком и посыпать сахарным песком. Квадраты теста разрезать пополам для 20 пирожных или на четыре части для 40 пирожных.

Противень покрыть бумагой для выпечки, выложить на нее подготовленные квадраты, поставить в заранее разогретую до 220 ˚С духовку и выпекать 15 мин. Охладить. Каждый квадрат разрезать по горизонтали на две части.

Для начинки смешать вино, сахар и при помешивании нагревать до тех пор, пока сахар не растворится. Замоченный и отжатый желатин растворить в горячем вине, влить сок двух лимонов, и поставить вино охлаждаться. Вмесить венчиком йогурт. Как только крем начнет застывать и превращаться в желе, ввести в него взбитые в крепкую пену белки. Нижнюю часть каждого квадрата покрыть кремом и накрыть верхней, посыпанной, частью.

## *Пирожное “земляничная полянка”*

**Для теста:**
*Масло сливочное – 50 г*
*желток – 1 шт.*
*мука -150 г*
*сахарный песок – 20 г*
*сода -2 г*
**Для крема:**
*Молоко —100 г*
*земляничное варенье – 150 г*
*сахарный песок – 30 г*
*желток -1 шт.*
*крахмал – 25 г*
*свежие ягоды земляники – 300 г*

**Приготовление**

Размягченное сливочное масло смешать с яичным желтком, добавить ванилин, тщательно перемешать и подогреть на водяной

бане. Затем остудить, добавить соду, сахар, муку и замесить тесто. Поставить тесто на 1 ч в холодильник, после чего раскатать в пласт толщиной 5 мм и выпекать до готовности.

В горячее молоко добавить земляничное варенье, вскипятить. Яичный желток смешать с крахмалом, влить молоко с вареньем, тщательно все размешать, довести до кипения.

Выпеченный пласт разрезать на квадратики, смазать приготовленным земляничным кремом. Сверху украсить свежими ягодами земляники и посыпать сахарной пудрой.

## *Пирожные из песочного теста с малиной*

*Яичный желток – 2 шт.*
*сахарная пудра – 100 г*
*масло сливочное – 100 г*
*мука – 200 г*
*соль – 1 щепотка*
*крахмал – 1 ст. ложка*
*малина – 1 стакан*
*вода – 2 ст. ложки*

**Приготовление**

В чашке смешать муку, сахарную пудру и соль. Добавить масло. Растереть до состояния крошки. Добавить яичные желтки и воду. Замесить тесто.

Тесто раскатать скалкой в тонкий пласт. Затем при помощи стакана вырезать круги. На половину выложить небольшое количество малины, присыпать крахмалом и сахаром по вкусу.

Закрыть сверху тестом и защипать края при помощи вилки.

Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15–20 мин.

# Кексы и коврижки

## *Кекс «зебра»*

*Масло сливочное – 100 г*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок – 100 г*
*мука – 90 г*
*крахмал – 2 ч.*
*ложки сода — 5 г*
*сок лимона – ½ ч.*
*ложки какао – 1 ст. ложка*
*вода – 1 ст. ложка*
*коньяк – 1 ст. ложка*
*ванильный сахар – ¼ пакетика*

**Приготовление**

Размягченное масло соединить с сахарным песком и растереть добела, ввести яйца по одному. Муку, крахмал, соду соединить, всыпать в массу, замесить тесто. В третью часть теста добавить какао, коньяк, ванильный сахар, воду и перемешать. Форму для кекса застелить пекарской бумагой. Выкладывать тесто в форму поочередно: ложку белого теста, ложку черного.

Выпекать кекс в духовке при температуре 170–180 ˚С в течение 45–50 мин.

В разрезе кекс имеет красивый черно-белый рисунок.

## *Кекс ореховый*

*Яйцо – 4 шт.*
*орехи (ядра) – 100 г*
*масло сливочное – 250 г*
*сахарный песок – 200 г*
*мука – 2 стакана*
*сода – ¼ ч. ложки*
*корица – ¼ ч. ложки или мускатного ореха – ½ ч. ложки*
*соль – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Растереть сахарный песок и яйца, добавляя масло и муку. Замесить тесто, положив в него размельченные ядра орехов, соль, соду и корицу. По консистенции тесто должно быть, как густая сметана. Заполнить формочки и выпекать в духовке.

## *Кекс банановый*

*Мука – 2 стакана*
*масло сливочное или маргарин – 125 г*
*сахарный песок – ¾ стакана*
*яйца – 3 шт.*
*банан – 1 шт.*
*изюм – 3 ст. ложки*
*разрыхлитель -15 г*
*орехи любые – 100 г*

**Приготовление**

Размягченное масло растереть с сахарным песком, добавить яйца по одному. Банан размять и соединить с масляной массой. Муку смешать с разрыхлителем и просеять на подготовленную массу, замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка обсыпанную мукой, поверхность теста посыпать орехами.

Выпекать в течение часа в заранее нагретой духовке при температуре 180–200 ˚С.

Готовый кекс можно посыпать сахарной пудрой.

## *Кекс мраморный*

*Мука —180 г*
*какао – 25 г*
*соль – ½ ч. ложки*
*масло сливочное – 200 г*
*сахарный песок – 220 г*
*ваниль, экстракт —½ ч. ложки*
*яйца – 5 шт.*
**Для глазури:**
*Шоколад – 30 г*
*масло сливочное – 20 г*
*мед —1 ч. ложка*

**Приготовление**

Разогреть духовку до 160 ˚С. Слегка смазать маслом прямоугольную форму для кекса.

В миске смешать муку и соль.

Взбить миксером масло с сахаром до состояния легкого крема на высокой скорости, добавить ванильный экстракт. Затем уменьшить скорость миксера и по одному добавить яйца, каждый раз хорошо перемешивая, до полного объединения.

В несколько приемов добавить муку, быстро перемешивая тесто.

Разделить тесто пополам между двумя мисками. В одну часть теста добавить какао и перемешать.

Попеременно в произвольном порядке выложить белое и шоколадное тесто в форму. Придать «мраморный эффект», слегка перемешивая тесто ножом. Разровнять поверхность.

Выпекать кекс до готовности, около 1 ч. Проверить готовность деревянной палочкой. Остудить кекс в форме, затем переложить на блюдо.

Для глазури растопить шоколад со сливочным маслом и медом, перемешать и полить кекс. Оставить до застывания.

## *Кекс медовый*

*Мед-125 г*
*сметана -100 г*
*яйцо – 1 шт.*
*масло сливочное растопленное – 1 ст. ложка*
*сода – на кончике ножа*
*сок лимона – 1 ч. ложка*

*ванильный сахар – ½ пакетика*
*разрыхлитель – ½ пакетика*
*мука —150 г*

**Приготовление**

Взбить яйцо с медом, влить сметану, перемешать, добавить соду, погашенную лимонным соком. Туда же всыпать ванильный сахар, смешанный с разрыхлителем. Всыпать муку частями, влить масло, замесить тесто.

Форму смазать маслом, обсыпать мукой, охладить.

Выпекать кекс в духовке при температуре 180 ˚С до готовности.

## *Кекс творожный с изюмом*

*Мука – 250 г*
*сахарный песок – 200 г*
*творог мягкий – 300 г*
*яйца – шт.*
*изюм темный – ½ стакана*
*ром или свежевыжатый апельсиновый сок – 3 ст. ложки*
*разрыхлитель – 2 ч. ложки*
*тертая лимонная цедра – 1 ч. ложка*
*сливочное масло для смазывания формы*
*сахарная пудра*

**Приготовление**

Промыть изюм в теплой воде, обсушить, положить в миску и залить ромом или апельсиновым соком. Оставить минимум на 1 ч.

Взбить яйца с сахаром при помощи миксера. Добавить творог и хорошо перемешать. Просеять муку с разрыхлителем и в несколько приемов вмешать в творожно-яичную массу.

Добавить в тесто изюм и лимонную цедру, хорошо перемешать.

Разогреть духовку до 170 ˚С. Смазать маслом прямоугольную форму для кекса и слегка присыпать мукой. Выложить тесто в форму, разровнять поверхность лопаточкой. Поставить форму в духовку и выпекать кекс 40–50 мин. Проверить готовность деревянной палочкой: если воткнуть ее в кекс, она должна выйти сухой.

Готовый кекс вынуть из духовки и оставить в форме на 10 мин. Затем достать его из формы и остудить на решетке.

Подавать полностью остывшим, посыпав сахарной пудрой.

## *Кекс с вишней*

*Мука – 1,5 стакана*
*масло сливочное – 90 г*
*сахарный песок – 1 стакан + 2 ст. ложки*
*яйцо – 1 шт.*
*молоко – 125 мл*
*ваниль – 1 ч. ложка*
*разрыхлитель -1,5 ч, ложки*
*соль – ½ ч. ложки*
*вишня без косточек – 500 г*

**Приготовление**

Заранее достать масло из холодильника. Разогреть духовку до 175 ˚С. Смазать маслом глубокую форму диаметром 24 см.

Смешать муку, разрыхлитель и соль.

Взбить размягченное сливочное масло с 1 стаканом сахара до состояния легкого крема. Добавить яйцо, а затем влить молоко и ванильный экстракт и хорошо перемешать.

Уменьшить скорость миксера до минимальной и постепенно всыпать мучную смесь. Вылить тесто в форму, разровнять поверхность.

Выложить вишню на тесто и присыпать оставшимся сахаром.

Выпекайте 40–45 мин, до золотистого цвета. Проверить готовность деревянной палочкой, она должна выходить из середины кекса сухой.

Остудить кекс в форме 15 мин, затем переложить на решетку.

## *Коврижка медовая*

*Яйца – 2 шт.*
*мед – 1 стакан*
*масло сливочное – 100 г*
*мука – 3 стакана*
*вода – ¼ стакана*
*сода пищевая – ½ ч. ложки*
*соль – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

В кастрюлю влить воду, добавить масло и мед, поставить на

огонь, нагреть до кипения и, как только смесь закипит, помешивая, добавить 1, 5 стакана муки. Когда тесто завариться, добавить по одному яйца, соду и соль. Когда тесто остынет, добавить по вкусу кардамон, мускатный орех или корицу, а также оставшуюся муку, постоянно помешивая, до тех пор, пока тесто не станет эластичным. Смазать форму маслом, выложить тесто и выпекать при 180 ˚С 30 мин. Теплую коврижку порезать на куски и подавать к столу.

## *Яблочная коврижка*

*Мука – 4 стакана*
*сахар – 2 стакана*
*изюм – 1 стакан*
*корица – 1 ч. ложка*
*щепотка соли*
*большие яблоки – 2 шт.*
*ванильный сахар – 1 ч. ложка*
*разрыхлитель – 2 ч. ложки*
*грецкие орехи – 1 стакан*
*оливковое масло – 1 стакан*

**Приготовление**

Яблоки вымыть, крупно нарезать. Поместить в кастрюлю с 1 л воды, довести до кипения, варить 10 мин. Снять с огня, накрыть и дать полностью остыть. Процедить отвар через сито, отмерить 3 стакана. Яблоки и оставшийся отвар использовать для других блюд.

Изюм вымыть, орехи порубить ножом в среднюю крошку. В кастрюле на небольшом огне разогреть масло с сахаром и солью. Мешать, пока сахар полностью не растворится.

Добавить изюм и орехи. Влить яблочный отвар. Хорошо перемешать и варить 2–3 мин. Снять с огня, дать остыть до теплого.

Муку просеять с разрыхлителем, корицей и ванильным сахаром. Всыпать муку в масляно-ореховую смесь, замесить тесто.

Выложить тесто в застеленную пергаментом прямоугольную форму для выпечки, разровнять поверхность и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 45 мин. Если верх начнет пригорать, накрыть коврижку еще одним листом пергамента.

Горячую коврижку можно пропитать оставшимся яблочным отваром с медом. Для этого добавить в отвар 1 ст. ложку меда, поставить на небольшой огонь и, помешивая, нагревать, пока мед

не растворится полностью. Сделать на поверхности коврижки частые проколы вилкой и облить ее приготовленной смесью. Накрыть листом пергамента и оставить остывать. Затем нарезать порционными кусками.

## *Кекс-манник с ягодами*

*Мука – 140 г*
*манная крупа – 160 г*
*сахарный песок – 240 г*
*какао порошок – 3 ст. ложки*
*вода – 1 стакан*
*масло растительное – 100 мл*
*ванилин – 1 пакетик*
*разрыхлитель – 1,5 ч. ложки*
*клубника замороженная – 100 г*
*клюква замороженная – 100 г*
*соль – 5 г*
*цедра одного апельсина (по желанию)*

**Приготовление**

Разморозить ягоды. Клюкву присыпать парой ложек сахара. Манку смешать с сахаром и водой, оставить на 2–3 часа для набухания, можно оставить на ночь.

Добавить к манке с сахаром растительное масло, перемешать венчиком. Просеять сверху муку с какао и разрыхлителем, добавить щепотку соли. Натереть цедру апельсина на мелкой терке, добавить к тесту вместе с ягодами.

Духовку разогреть до 180 °С. Форму для выпечки смазать растительным маслом, обильно присыпать мукой. Выложить тесто в форму, выпекать кекс 50–60 мин.

Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

## *Постная коврижка*

*Мука -1,5 стакана*
*разрыхлитель – 1 ч. ложка*
*сахарный песок-200 г*
*вода или сок – 250 г*
*изюм или курага -120 г*
*орехи мелко порубленные -120 г*
*мед —2 ст. ложки*

*масло растительное -90 г*
*какао – 2 ст. ложки*
*корица – 1 ч. ложка*
*кориандр – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Взять 200 г сахара, 250 г воды (или сока), мед и полстакана растительного масла. Перемешать и подогреть до 60 ˚С.

Отдельно перемешать полтора стакана просеянной через сито муки с какао, разрыхлителем, корицей и кориандром.

Взбить сахарную и мучную смеси. В процессе перемешивания добавить в тесто сухофрукты, а также мелко порубленные орехи.

Выложить тесто в форму. Разогреть духовку до 200 ˚С и выпекать коврижку в течение 35 мин.

Готовую коврижку сверху можно смазать клюквенным, абрикосовым или клубничным джемом. Еще лучше – приготовить ягодное желе: ягоды с сахаром довести до кипения в ковше, добавить пектин (или агар-агар), дать немного остыть и полить коврижку.

## *Кофейная коврижка с черносливом*

*Мука – 200 г*
разрыхлитель – 1 ч. ложка
сахарный песок – 150 г
мед – 2 ст. ложки
кофе свежесваренный крепкий – 200 мл
корица – 0,5 ч. ложки
имбирь молотый – 0,5 ч. ложки
кардамон молотый – 1/4 ч. ложки
чернослив – 200 г
орехи грецкие рубленные – 2 ст. ложки
соль – 5 г

**Приготовление**

Чернослив замочить на 20 мин в горячей воде. Отжать и мелко нарезать.

В горячем кофе растворить мед и сахар. Остудить.

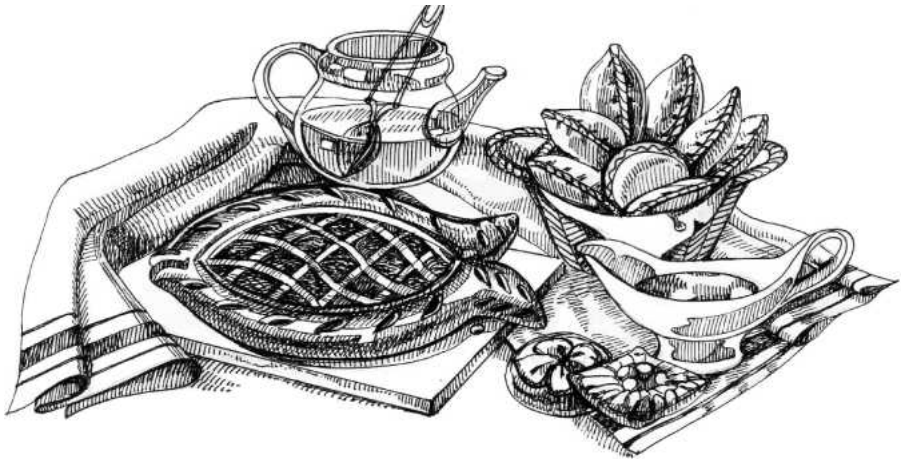
Просеять муку, добавить соду и соль, перемешать, влить кофе. Вымесить и добавить чернослив и орехи, предварительно поджаренные на сухой сковороде.

Форму для выпечки смазать постным маслом. Выложить тесто в форму, разровнять и выпекать в заранее разогретой

духовке при 180 °С 35 мин.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

# Пироги, пирожки, кулебяки и расстегаи



***Открытый пирог из яблок, кураги и чернослива***

Яблоки, курага, чернослив
молоко – 0,5 л
яйца (желтки) – 5 шт.
сахарный песок – 2 cm. ложки
масло растительное – 1 cm. ложка
масло сливочное – 100 г
дрожжи свежие – 25 г
мука – 1–1,2 кг
соль – ½ ч. ложки

**Приготовление**

Яблоки свежие вымыть (не чистить!), удалить сердцевину, нарезать дольками. Курагу промыть и отварить в небольшом количестве воды с сахаром. Чернослив вымыть, отварить в небольшом количестве воды, удалить косточки.

В свежем теплом молоке распустить дрожжи, замесить на молоке тесто, добавив в него желтки, сахарный песок, растительное масло и соль, хорошо вымесить и дать ему подняться. Затем вымесить еще один раз, добавить растопленное сливочное масло и раскатать пластом толщиной примерно в 2 см. Поместить пласт на противень, предварительно смазанный растительным маслом, на него уложить равномерно по всей

поверхности, лучше по диагонали – примыкающими друг к другу полосами, приготовленную начинку из яблок, кураги и чернослива. Украсить полосками-жгутиками из теста в виде сеточки либо полосок, обрамляя ими и края пирога. Жгутики можно надрезать ножницами таким образом, чтобы они выглядели как веточки. Заготовку смазать сахарной водой (1 ст. ложка сахара на 1 стакан воды) и запечь в духовке до подрумянивания.

## *Постный луковый разборный пирог*

*Вода (теплая) – 1 стакан*
*соль – 1,5 ч. ложки*
*сахар – 1,5 ст. ложки*
*масло растительное – 3 ст. ложки*
*мука – 3,5 стакана*
*дрожжи быстрые – 3 ч. ложки*
*лук репчатый – 3 шт.*
*масло растительное – 2 ст. ложки*
*кунжут – 1 ст. ложка*
*зелень и соль – по вкусу*

**Приготовление**

Приготовить постное дрожжевое тесто. В теплой воде размешать дрожжи и сахар до полного растворения. Убрать в теплое место до образования пышной пены. Всыпать соль и влить растительное масло, 1 стакан муки и размешать ложкой. Всыпать второй стакан муки. Опять размешать ложкой. На стол насыпать третий стакан муки и выложить на нее тесто из миски. Руками замесить тесто. Тесто должно быть гладким. Накрыть пищевой пленкой и оставить.

Когда тесто увеличится в 1,5 раза, его еще раз промесить, опять накрыть пленкой и оставить до вторичного подхода. После второго подхода начать формировать пирог.

Данного теста хватит на 2 разборных пирога. Пока готовится тесто, приготовить начинку для луковых рулетиков – мелко нарезанный лук обжарить на масле с щепоткой соли, добавить рубленную зелень, остудить. Готовое тесто разделить на 2 части для 2 пирогов. Тесто (1 часть) раскатать в прямоугольник, выложить начинку, разровнять, скатать рулетом, разрезать рулет на равные 4 части.

Выложить рулетики на смазанную маслом форму, срезом вверх. Смазать верх маслом, посыпать кунжутом. Отставить в

сторону для подъема. Выпекать обе формы сразу при 190 °С в течение 30 мин.

Готовую выпечку вынуть из духовки, сбрызнуть водой. Накрыть полотенцем и оставить на 15 мин.

## *Постный пирог с рисом и грибами*

*Мука пшеничная – 3–3, 5 стакана*
*сухие дрожжи – 7 г*
*вода – 1 стакан*
*сахарный песок – 3 ч. ложки*
*соль – 1,5 ч. ложки*
*масло растительное – 5 ст. ложек*
*рис – 1 стакан*
*шампиньоны – 200 г*
*лук репчатый – 1 шт.*
*морковь – 1 шт.*
**Для украшения:**
*семена льна, кунжут*

**Приготовление**

Приготовить постное дрожжевое тесто. В теплой воде размешать дрожжи и сахар до полного растворения. Убрать в теплое место до образования пышной пены. Всыпать соль и влить растительное масло, 1 стакан муки и размешать ложкой. Всыпать второй стакан муки. Опять размешать ложкой. На стол насыпать третий стакан муки и выложить на нее тесто из миски. Руками замесить тесто. Тесто должно быть гладким. Накрыть пищевой пленкой и оставить.

Когда тесто увеличится в 1,5 раза, его еще раз промесить, опять накрыть пленкой и оставить до вторичного подхода. После второго подхода начать формировать пирог.

Для начинки отварить до готовности рис. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке и пожарить с грибами. Готовые ингредиенты аккуратно перемешать, посолить по вкусу.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Раскатать в два круглых пласта. Выложить начинку на большой пласт. Накрыть вторым пластом, защипать края. Посыпать семенами льна и кунжутом. Выпекать около 40 мин при 180 °С.

## *Фруктовый пирог двухслойный с начинкой ассорти*

Пирог готовится из двух слоев (пластов) теста, между которыми укладывается фруктовая начинка, нижний слой – из сдобного дрожжевого теста, верхний – из песочного. В смазанную растительным маслом форму уложить пласт дрожжевого теста толщиной 1 см. Сверху на всю его поверхность уложить начинку: очищенные и нарезанные мелкой соломкой яблоки, смешанные с сахарным песком, отваренные в небольшом количестве воды – чернослив и курагу, свежие ягоды или повидло. Можно использовать одну начинку, но лучше сделать начинку ассорти, укладывая несколько различных начинок, каждую на свой участок пласта. Накрыть все слоем песочного теста, натирая его на крупной терке прямо на пирог. Толщина слоя песочного теста должна быть такой же, как и слой дрожжевого. Форму поместить в духовку, нагретую до 200 °С, и выпекать до образования румяной корочки – примерно 40 мин.

## *Пирог с укропом и сыром*

*Слоеное дрожжевое тесто – 500–600 г*
*укроп – 200 г*
*сулугуни – 200 г*
*брынза – 150 г*
*масло сливочное – 50 г*
*свежемолотый черный перец*
*яйцо для смазывания*

Приготовление

Разогреть духовку до 180 °С. Для начинки промыть укроп, удалить стебли и мелко порубить. Чеснок очистить, раздавить и мелко нарезать.

Растопить масло в сковороде, добавить укроп и готовить на небольшом огне 2 мин. Добавить сыр, поперчить, хорошо перемешать и снять с огня. Остудить.

Раскатать 2/3 теста и распределить по форме так, чтобы края немного свисали. Выложить начинку ровным слоем, завернуть края теста внутрь.

Раскатать оставшееся тесто, выложить поверх начинки и аккуратно закрыть пирог. Накрыть полотенцем и дать пирогу отдохнуть 20 мин.

Взбить яйцо и смазать им пирог. Вилкой сделать несколько отверстий для выхода пара. Выпекать до золотисто-коричневого цвета, примерно 40 мин. Остудить перед подачей.

## *Пирог из песочного теста с клюквой и заварным тестом*

*Сладкое песочное тесто –500 г*
*яйцо – 1 шт.*
*мелкий коричневый сахар – 1 ст. ложка*
**Для крема:**
*молоко – 250 мл*
*семена половины стручка ванили*
*желток – 4 шт.*
*сахарный песок – 50 г*
*мука – 20 г*
*кукурузная мука – 2 ч. ложки*
**Для начинки:**
*клюква замороженная – 400 г*
*сахарный песок – 75 г*

**Приготовление**

Для начинки ягоды и сахар прогреть в кастрюле на слабом огне, помешивая, 20 мин. Должен получиться в меру жидкий сироп. Снять его с огня и полностью остудить.

Для заварного крема взбить желтки и сахар в большой миске до пышной белой массы, 2 мин. Добавить всю просеянную муку и 1–2 ст. ложки молока. Взбить до однородности.

Оставшееся молоко, смешанное с семенами ванили, довести до кипения на среднем огне. Добавить яичную смесь, не прекращая взбивать. Варить до загустения. Снять с огня. Остудить, накрыв поверхность крема пленкой, чтобы не образовывалась корочка. Охладить 30 мин.

Разогреть духовку до 200 °С. За 20 мин до начала работы с тестом достать его из холодильника. Разделить на две части – одну чуть больше другой. Обе раскатать в круги диаметром 30 и 26 см. Выложить больший круг в жаропрочную форму диаметром 26 см, застеленную бумагой для выпечки. Выложить по кругу с краю заварной крем, в центр – начинку из клюквы.

Накрыть форму вторым кругом, предварительно проколов его в нескольких местах ножом. Аккуратно и красиво защипнуть края, срезав излишки теста. Из них можно сделать украшения для пирога. Взбить яйцо с сахаром до однородности и обмазать пирог.

Выпекать 15 мин. Уменьшить огонь до 160 °С и допекать до полной готовности, еще 10–15 мин.

Вынуть пирог из духовки, немного остудить. Подавать теплым, с ванильным мороженым.

## *Разборный пирог с сезонными ягодами*

*Слоеное дрожжевое тесто – 500 г*
*смесь любых сезонных ягод – 300 г*
*коричневый сахар – 120 г*
*яйца – 2 шт.*
*масло сливочное – 80 г*
*сливки жирностью 30–38 % – 100 мл*
*мука – 2 ст. ложки*
*сливочное масло для смазывания*

**Приготовление**

Заранее полностью разморозить тесто. Разогреть духовку до 200 °С. Слегка раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм.

Растопить и остудить масло. Взбить яйцо с маслом, сливками, мукой и сахаром до однородности.

Получившимся кремом смазать тесто – но не слишком большим количеством, просто чтобы все тесто было промазано. Посыпать тесто ягодами и свернуть в неплотный рулет.

Смазать бумагу для выпечки маслом, застелить противень, на бумагу при желании установить форму-кольцо без дна. Разрезать рулет на куски шириной 3 см.

Установить куски рулета на бумагу на срез (как пеньки) на расстоянии 3–5 мм друг от друга. Полить каждую булочку яичной смесью.

Дайте расстояться в теплом месте 15 мин и выпекать 25–30 мин.

Пирог можно есть теплым или остывшим, его не нужно резать, можно просто разбирать руками.

## *Пирог с апельсиново-творожной начинкой*

**Для апельсиновой начинки:**
*Апельсин – 2 шт.*
*сахарный песок – 3–4 ст. ложки*
**Для заливки:**
*Сметана жирностью 20 % – 300 г*
*сахарный песок – 100 г*
*яйца – 2 шт.*
*тертая апельсиновая цедра – ½ ч. ложки*
**Для творожной начинки:**
*Творог жирный – 400 г*
*сахарный песок – 100 г*

*ванильный экстракт – 1 ч. ложка*

**Для теста:**

*Мука – 2 стакана*
*масло сливочное – 200 г*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок – 1 стакан*

**Приготовление**

Заранее достать масло из холодильника, оно должно стать совсем мягким.

Взбить масло с сахаром в легкий крем, затем добавить яйца и снова взбить.

Просеять муку, всыпать в масляно-яичную смесь и быстро замесить тесто.

Если тесто слишком мягкое, добавить еще немного муки. Не вымешивать тесто долго, иначе оно станет грубым.

Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник минимум на 30 мин.

Апельсины положить в миску и залить кипятком, оставить на 3 мин, затем слить воду. Повторить эту операцию еще 2 раза, чтобы удалить горечь.

Нарезать апельсины вместе с кожурой, удалить косточки и измельчить блендером.

Переложить в сотейник, добавить 3–4 ст. ложки сахара и поставить на огонь.

Довести до кипения и варить 20 мин, помешивая. Начинка должна немного загустеть. Остудить.

Творог растереть с ванильным экстрактом и сахаром до однородности. Сметану смешать с яйцом и 100 г сахара.

Разогреть духовку до 180 °С. Раскатать тесто и перенести в форму для выпечки (вам понадобится круглая форма диаметром 30 см или прямоугольная такого же объема). Прокатать скалкой по бортикам, удалить излишки теста.

На дно теста выложить апельсиновую начинку и разровнять, затем положить творожную.

Залить пирог сметанной заливкой и посыпать тертой апельсиновой цедрой.

Поставить пирог в разогретую духовку и выпекать 40–45 мин. Достать пирог из духовки и полностью остудить перед подачей.

## ***Воздушный пирог из яблок***

*Яблоки – 500 г*

*яйца – 3 шт.*
*манная крупа – 50 г*
*сахарный песок – 100 г*
*соль – ¼ ч. ложки*

**Приготовление**

Яблоки любых сортов потушить в небольшом количестве воды либо испечь в духовке и горячими протереть через сито. В полученную массу добавить сахарный песок и нагреть ее до кипения, вбить яйца одно за другим, непрерывно перемешивая и втирая их таким образом, чтобы они заварились. Затем вмешать предварительно обжаренную на сковороде до нежно-кремового цвета манную крупу. Загустевшую массу выложить на смазанный маслом и обсыпанный сухарями противень или в форму и испечь в духовке.

## *Творожный пирог с маком*

*Мука – 1 стакан с горкой*
*разрыхлитель – 1 ч. ложка*
*яйцо – 1 шт.*
*масло сливочное – 125 г + еще для смазывания*
*сахарный песок – 3–4 ст. ложки*
*желток для смазывания*
**Для начинки:**
*Творог – 500 г*
*мак – 1,5 стакана*
*яйца – 2 шт.*
*масло сливочное – 50 г*
*сахарный песок – 2/3 стакана*
*лимон – 1 шт.*
*мука – 2 ст. ложки*
*щепотка разрыхлителя*

**Приготовление**

Для теста размягчить масло, просеять муку с разрыхлителем. Из всех перечисленных ингредиентов замесить тесто, положить его в холодильник минимум на 30 мин.

Для начинки мак залить кипятком на 20 мин, откинуть на сито. Растереть в ступке с 2 ст. ложки сахара или дважды пропустить через мясорубку с очень частой решеткой.

Лимон ошпарить кипятком, вытереть насухо. Стереть цедру мелкой теркой, из лимона выжать сок. Яйца с оставшимся

сахаром взбить миксером.

Масло для начинки размягчить. В творог добавить просеянную муку, разрыхлитель, масло, цедру и 2 ст. ложки лимонного сока. Перемешать миксером на малой скорости, затем добавить яичную смесь и аккуратно перемешать еще раз лопаткой.

Дно и бока разъемной формы диаметром 26 см смазать маслом и выложить тесто, разминая его руками – сделать бортик высотой 4 см.

На тесто сначала выложить мак и разровнять лопаткой, а затем положить творожную смесь.

Выпекать в разогретой до 175 °С духовке 55–60 мин.

Взбить желток и смазать поверхность пирога за 10 мин до готовности.

Пирог остудить в форме.

## *Пирог с айвой и орехами*

*Айва – 1–2 шт.*
*яйца – 3 шт.*
*сахарный песок – 180 г*
*мука – 130 г*
*очищенные грецкие орехи – 0,5 стакана*
*разрыхлитель – 1,5 ч. ложки*
*корица – ¼ ч. ложки*
*молоко – 50 мл*
*масло сливочное – 25 г*

**Приготовление**

Форму для пирога подготовить заранее (используйте неразъемную форму или сковороду, чтобы карамель не сбегала во время выпекания). Айву хорошо помыть, обсушить шкурку. Очистить фрукт от семян, нарезать четвертинками и тонкими (около 3 мм) ломтиками.

Орехи очистить и измельчить в мелкую крошку.

Цельную форму смазать кусочком сливочного масла. Дно посыпать сахаром.

Выложить ломтики айвы на дно формы, на сахар – веером, внахлест.

Поставить сковороду на огонь – прямо на конфорку. Нагревать на среднем огне 3–4 мин, пока сахар не растает. Параллельно включить духовку, прогреть до 180–200 °С

Начать готовить тесто. Яйца и сахар взбить миксером – до

густой и пышной пены.

Затем просеять туда муку, добавить разрыхлитель, корицу, орехи и аккуратно, но при этом тщательно, перемешать снизу вверх, все время в одном направлении.

Влить чуть теплое молочко и еще немного перемешать до однородности.

Получится пышное, медленно льющееся тесто.

Вылить тесто на айву так, чтобы заполнить все промежутки между ломтиками, и сразу же поставить форму в духовку.

Выпекать при 180 °С примерно 35–45 мин.

## *Пирог со сливами, заварным кремом и безе*

**Для теста:**
*Мука – 250 г*
*масло сливочное – 200 г*
*желток – 4 шт.*
*сахарный песок – 50 г*
*щепотка соли*
**Для начинки:**
*Сливы – 900 г*
*сахарный песок – 2 ст. ложки*
*крахмал – 2 ст. ложки*
*горсть фундука*
**Для безе:**
*Белок – 4 шт.*
*сахар мелкий – 200 г*
*крахмал – 3 ч. ложки*
Для крема:
*Молоко – 500 мл*
*желток – 3 шт.*
*сахарный песок – 3 ст. ложки*
*мука – 3 ст. ложки*
*ваниль – 1 стручок*

**Приготовление**

Приготовить крем. Разрезать стручок ванили вдоль острым ножом и выскребить семена. Растереть желтки с сахаром и ванилью до однородности, добавить муку и влить порциями молоко, тщательно размешивая.

Перелить смесь в небольшой широкий сотейник и поставить на огонь ниже среднего. Постоянно помешивая венчиком, довести до кипения и варить до загустения, 5–7 мин. Снять крем с огня и

накрыть сотейник пищевой пленкой, плотно прижимая ее к поверхности крема, чтобы не образовалась застывшая пенка. Остудить.

Разогреть духовку до 170 ˚С. Просеять в миску муку, добавить сахар и соль и перемешать. Нарезать холодное масло маленькими кубиками и добавить в миску. Перетереть масло с мукой в мелкую крошку. Затем добавить желтки и быстро замесить мягкое тесто.

Застелить пергаментом форму для выпечки размером 25х35 см. Раскатать тесто и переложить его в форму. Поставить в духовку и выпекать до золотистого цвета, 20 мин.

Сливы разрезать пополам и удалить косточки, затем разрезать еще на 2–3 части и переложить в миску. Смешать сливы с крахмалом и сахаром.

Взбить белки до мягких пиков, затем постепенно всыпать сахар, продолжая взбивать, пока масса не станет пышной и глянцевой. Добавить крахмал и быстро взбить.

На тесто выложить крем, затем сливы, сверху распределить взбитые белки.

Поставить пирог в духовку и выпекать 20 мин при 170 ˚С. Затем уменьшить температуру до 60 ˚С, посыпать безе измельченными орехами и выпекать еще 20 мин.

Перед подачей полностью остудить пирог.

## *Кофейный монастырский пирог*

*Мука – 250–300 г*
*молотый кофе – 2 ст. ложки*
*коричневый сахар – 1 стакан*
*мед – 1 стакан*
*грецкие орехи – 1 стакан*
*сода – 1 ч. ложка*
*щепотка соли*
*вода – 300 мл*
*сахарная пудра для подачи*

**Приготовление**

Залить молотый кофе водой, на минимальном огне довести до кипения и сразу же снять с огня, не давая кипеть. Дать настояться, 10 мин, процедить.

В процеженный кофе добавить коричневый сахар и мед. Слегка нагреть, перемешивая, до полного растворения меда и сахара.

Снять с огня, добавить половинки грецких орехов, соду (не гасить!) и щепотку соли. Всыпать просеянную муку и перемешать.

Круглую форму диаметром 26 см застелить пергаментом или смазать растительным маслом и слегка подпылить мукой. Влить тесто в форму и поставить в разогретую до 170 ºС духовку, выпекать 50–55 мин.

Готовый пирог вынуть из формы, охладить на решетке и посыпать сахарной пудрой.

## *Вишневый пирог*

**Для теста:**
*Мука – 250 г*
*масло сливочное – 125 г*
*яйцо – 1 шт.*
*сахарный песок – 1 ст. ложка*
*соль – 1/8 ч. ложки*
**Для начинки:**
*Вишня без косточки – 3 стакана*
*сметана – 1 стакан*
*мука – 1 стакан*
*сахарный песок – 3/4 стакана и 2 ст. ложки*
*яйца – 2 шт.*
*соль – ½ ч. ложки*
*лимонный сок – 1 ст. ложка*

**Приготовление**

Приготовить основу пирога. Просеять муку в чашу кухонного комбайна, добавить кусочки холодного масла и измельчить в крошку. Добавить яйцо и, если нужно, 1–2 ст. ложки холодной воды, чтобы тесто собралось в шар. Достать тесто из чаши комбайна, скатать шар и расплющить его в диск толщиной 1,5 см.

Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 1 ч.

Разогреть духовку до 180 ˚С. Раскатать тесто в круг толщиной 4–5 мм и перенести в форму для выпечки диаметром 22–24 см. Аккуратно прижать тесто к дну и бокам формы. Излишки теста легко удалить, прокатав по верху формы скалкой – так края пирога будут ровными. Наколоть тесто на дне вилкой и поставить в духовку на 10 мин.

Пока печется основа, в большой миске слегка взбить яйца со сметаной, лимонным соком, сахаром и солью. Всыпать просеянную муку и хорошо размешать.

Достать из духовки основу пирога и увеличить температуру

до 200 ˚С.

Выложить вишню на основу и залить начинкой. Посыпать пирог оставшимися 2 ст. ложками сахара.

Поставить пирог в духовку и выпекать 10 мин при 200 ˚С. Затем снизить температуру до 175 ˚С и готовить еще 30 мин. Вынуть пирог из духовки и оставить остывать в форме на решетке 1 ч. Затем убрать в холодильник на 3 ч.

## *Пирог с ревенем на песочном тесте*

*Мука – 1 стакан*
*сахарный песок – ½ стакана*
*масло сливочное – 110 г*
*Для начинки*
*Ревень – 2 стебля (нужно 2 стакана нарезанного)*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок – 1 стакан*
*мука – ¼ стакана*
*соль – ¼ ч. ложки*

**Приготовление**

Разогреть духовку до 175 ˚С. Застелить форму размером около 20х20 см пергаментом.

Положить ингредиенты для теста в кухонный комбайн и измельчить до состояния крошки. Переложить в форму, разровнять. Поставить в духовку на 15 мин.

Для начинки смешать яйца, сахар, муку и соль. Ревень нарезать маленькими кубиками и добавить в миску с начинкой, перемешать.

Вылить начинку на основу и вернуть в духовку на 40–45 мин.

Полностью остудить пирог в форме, затем аккуратно достать. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

## *Пирог дрожжевой с клубникой*

*Мука – 500 г*
*молоко – 200 мл*
*сахар коричневый – 25 г*
*яйцо – 1 шт.*
*дрожжи сухие – 1 ч. ложка*
*соль – 0,3 ч. ложки*

**Приготовление**

Для теста в молоко комнатной температуры добавить сахар и яйцо, взбитое до однородности с солью. Перемешать до однородности.

Дрожжи перетереть с мукой. Смешать с молочной смесью, постоянно помешивая до однородности. Добавить размягченное сливочное масло и замесить тесто. Оставить его для подъема в теплом месте, 45 мин. Быстро обмять и повторно дать подняться, 30 мин. Снова обмять и раскатать в круглый пласт. Переложить его в жаропрочную круглую форму диаметром 22 см. Сформировать бортики 3–4 см высотой, излишки отрезать. Оставить на кухонном столе до использования, накрыв форму полотенцем.

Клубнику крупно нарезать. Добавить сахар и крахмал, перемешать. Переложить ягоды в основу из теста.

Остатки теста соединить, перемешать и раскатать в тонкий пласт. Нарезать тонкими полосками, сделать из них плетенную решетку. Смазать ее взбитым до однородности желтком. Выпекать в духовке при 180–200 °С, 35–45 мин. Подавать теплым или холодным.

## *Заливной пирог с персиками*

*Персики – 6–7 шт.*
*мука – 230 г*
*нежирная сметана или простокваша – 200 г*
*масло сливочное – 150 г*
*яйца – 3 шт.*
*сахарный песок – 100 г*
*ванильный сахар – 2 пакетика (по 10 г)*
*кукурузный крахмал – 2 ст. ложки*
*разрыхлитель – 2 ч. ложки*
*сливочное масло для формы*

**Приготовление**

Разогреть духовку до 190 °С. Растопить и остудить масло, добавить к простокваше или сметане. Взбить яйца с сахаром до белой массы, добавить к смеси.

Просеять муку с разрыхлителем, добавить к смеси и перемешать до однородной массы. Добавить к яично-масляной смеси и хорошо перемешать.

Помыть персики, удалить косточки, крупно порезать.

Смазать форму для пирога маслом, выложить персики, сверху

посыпать ванильным сахаром и крахмалом, встряхнуть форму.

Залить персики тестом, поставить в духовку и выпекать 40–50 мин. Остудить перед подачей.

## *«Баба нежная»*

6 яиц, 3 желтка и 100 г сахарной пудры взбить на горячей водяной бане до загустения. Продолжать взбивать массу до полного охлаждения. После этого добавить 100 г муки, цедру половины лимона, немного ванильного сахара и 100 г растопленного сливочного масла. Быстро замесить легкое, воздушное тесто, вылить в форму и осторожно поставить в нагретую до 180–200 °С духовку. Выпекать 30 мин.

## *Лимонный пирог*

*Мука – 500 г + еще немного для раскатывания*
*сметана – 300 г*
*масло сливочное – 200 г*
*сода – 5 г*
*уксус – 10 мл*
*лимон – 300 г*
*сахарный песок – 200 г*
*крахмал – 10 г*
*желток – 1 шт.*
*сахарная пудра для подачи*

**Приготовление**

В миске соединить просеянную муку и сметану. Перемешать. Соду смешать с уксусом и добавить к мучной смеси. Холодное сливочное масло натереть на крупной терке и смешать, добавляя порциями, с подготовленной смесью.

Лимон натереть на крупной терке, удаляя косточки. Смешать с сахаром и крахмалом, чтобы «затянуть» начинку. Она не должна быть слишком жидкой.

Тесто разделить на 3 части. Две части должны быть по 200 г. Раскатать их в тонкие круглые пласты. Диаметр каждого круга должен быть на 1,5 см больше, чем диаметр вашей формы.

Выложить на один пласт лимонную начинку. Накрыть вторым, защипнуть края аккуратной плетенкой. Из оставшегося небольшого куска теста раскатать полоску шириной 1,5 см. Обернуть ею пирог, каждые 5 мм делая новый защип.

Поверхность пирога смазать взбитым желтком.

Выпекать в духовке при 180 °С в течение 20 мин. Немного остудить. Посыпать сахарной пудрой и подавать.

## *«Пуховая баба»*

Полстакана муки залить кипящим молоком (достаточно четверти стакана) и растереть так, чтобы не было комков. Прикрыть салфеткой и остудить. Положить 70 г разведенных дрожжей, размешать и, прикрыв опару, дать ей подойти. 10 желтков и 150 граммов сахарной пудры взбить венчиком до пышной массы. Взбитые желтки и вторую часть муки (еще полстакана) добавить в опару.

Все хорошо перемешать так, чтобы тесто отходило от стенок посуды и от рук.

Добавить 150 г растопленного сливочного масла, 1 рюмку рома, щепотку соли. Снова тесто тщательно перемешать рукой, а в конце замеса всыпать изюм.

Тесто выложить в форму, а когда оно подойдет, заполнив форму целиком, выпекать в нагретой до 180 °С духовке 45 мин.

## *Штрудель с яблоками*

**Тесто:**
*Мука – 600–700 г*
*яйца – 3 шт.*
*масло растительное – 2 ст. ложки*
*вода – 300 г*
*соль – ½ ч. ложки*
**Начинка**:
*Яблоки – 1 кг*
*сахарный песок – 100–200 г*

**Приготовление**

Яйца смешать с водой, добавив растительное масло и соль. Всыпая небольшими порциями муку, замесить крутое тесто и дать ему выстояться 20–30 мин, раскатать на тонкие лепешки диаметром 30–40 см или чуть больше, рассчитывая, чтобы штрудель уместился на противне вашей духовки. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, уложить равномерно по всей поверхности лепешки, посыпать сахарным песком. Лепешки свернуть в виде рулета, уложить на противень «швом»

кверху, смазать желтком, взбитым с сахаром и молоком.

Запекать в духовке при 180–200 ˚С в течении 25–30 мин.

## *Тыквенная бриошь*

*Молоко – 50 мл + 1 ч. ложка*
*сухие дрожжи – 6 г*
*сахар – 30 г + 1 ч. ложка*
*соль – 1 щепотка*
*яйцо – 2 шт.*
*мука – 290 г + 1 ч. ложка*
*тыква – 180 г*
*масло сливочное – 75 г*
*желток яичный – 1 шт.*

**Приготовление**

Тыкву помыть, почистить и нарезать небольшими кубиками.

Подготовленную тыкву завернуть в фольгу и отправить в разогретую духовку (180 ˚С). Запекать до мягкости.

Тыкву остудить и пюрировать с помощью погружного блендера. Понадобится 120 г тыквенного пюре.

Соединить 50 мл теплого молока, 1 ч. ложку сахара, 1 ч. ложку муки, хорошо перемешать. Добавить дрожжи, дать подойти, минут 15.

Через сито просеять муку, добавить соль и сахар. Хорошо перемешать.

Соединить мучную смесь и дрожжи, перемешать с помощью миксера. Не прекращая мешать, ввести по одному яйца комнатной температуры.

Месить тесто руками около 10 мин. Тесто должно быть крутым, совсем не липнуть к рукам.

Ввести в крутое тесто 120 г тыквенного пюре и размягченное сливочное масло.

Поначалу тесто будет расслаиваться на волокна, липнуть к рукам, но в итоге получится однородным, блестящим и гладким. Оно будет «живым», хорошо отходить от стенок миски. Накрыть тесто салфеткой и отправить в теплое место для подхода на 1,5 ч.

Тесто увеличится в объеме в 2–3 раза.

Затем тесто слегка обмять, накрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник на 24 ч.

На следующий день тесто выложить на разделочную поверхность на 1 ч, дать согреться.

Форму смазать сливочным маслом.

Руки смазать сливочным маслом. Разделить тесто на 3 равные части, по возможности сформировать колобки (тесто мягкое и липнет к рукам, поэтому могут получиться совсем не колобки, расстраиваться не надо) и выложить в подготовленную форму. Накрыть салфеткой, оставить на 1 ч для подъема.

Соединить желток и 1 ч. ложку молока.

Через час аккуратно смазать колобки молочно-яичной смесью. Отправить в разогретую (180 ˚С) духовку, выпекать 30–40 мин до золотистого цвета. Вынуть бриошь из духовки и оставить в формочке, примерно на 5 мин.

Затем вынуть из формы и остудить на решетке.

## *Пирог из черешни с творогом*

*Мука – 1 стакан*
*масло сливочное – 100 г*
*сахарный песок – 1/3 стакана*
*Для творожной начинки:*
*Творог жирный – 200 г*
*яйцо – 1 шт.*
*сахарный песок – 1/4 стакана*
*ванильный экстракт – ½ ч. ложки*
*Для черешневой начинки:*
*Черешня – 600 г*
*сахарный песок – 1/3 стакана*
*корица – ½ ч. ложки*
*миндальные лепестки – 2 ст. ложки*

**Приготовление**

Разогреть духовку до 200 ˚С. В чаше кухонного комбайна смешать масло, сахар и муку. Выложить в форму для выпечки диаметром 24 см и разровнять руками.

Взбить миксером творог, яйцо, сахар и ванильный экстракт. Переложить на тесто.

У черешни удалить косточки. Перемешать черешню, сахар и корицу. Выложить на творожную начинку. Посыпать пирог миндальными лепестками.

Поставить пирог в духовку и выпекать 10 мин, затем снизить температуру до 175 ˚С и выпекать еще 25 мин. Готовый пирог остудить в форме.

## *Шарлотка с яблоками и брусникой*

*Яблоки двух видов: кислые и сладкие – 2 кг*
*брусника – 3 ст. ложки*
*буханка ржаного хлеба –350–400 г*
*молоко – 1,5 стакана*
*сливки – 0,5 л*
*желток – 4 шт.*
*сахарный песок – 4 ст. ложки*
*коричневый сахар – 2 ст. ложки*
*масло сливочное – 2 ст. ложки*
*коньяк – 2 ст. ложки*
*ванильная эссенция или ванильный сахар – 1 ст. ложка*

**Приготовление**

Хлеб нарезать кубиками, разложить ровным слоем на противне и подсушить в духовке, разогретой до 180 ˚С, 10 мин. Если у буханки твердая толстая корка, ее лучше срезать. Хлеб должен стать сухим, но не румяным.

В большой миске соединить желтки, молоко, сливки, ваниль и 3 ст. ложки белого сахара. Перемешать венчиком, высыпать сухари и оставить на 15–20 мин.

Нарезать яблоки сначала ломтиками, затем кубиками. На среднем огне в сотейнике разогреть 1 ст. ложку сливочного масла, положить яблоки, присыпать оставшейся 1 ст. ложкой сахара, влить коньяк, накрыть крышкой и оставить на 6–10 мин. У яблок бывает разная плотность в зависимости от сорта, поэтому лучше ориентируйтесь не на таймер, а на внешний вид – яблоки должны стать мягкими, с твердой серединкой, а не расползаться в пюре.

Разогреть духовку до 180 ˚С. Круглую форму для выпечки диаметром 23 см проложить бумагой для выпечки. Взять руками примерно половину замоченных в молоке сухариков, слегка отжать и выложить ровным слоем на дно. Утрамбовать пальцами, чтобы между сухариками не было пустого пространства. Сверху выложить яблоки, бруснику и накрыть еще одним слоем хлеба. Посыпать коричневым сахаром и положить маленькие кубики сливочного масла. Отправить в духовку на 45–50 мин. Дать шарлотке остыть и подавать с ванильным соусом, мороженым или взбитыми сливками.

## *ШАрлотка со сливой*

*Сливы – 400 г*
*масло сливочное – 150 г*

*мука – 150 г*
*разрыхлитель – 1 ч. ложка*
*сахарный песок – 100 г*
*яйца – 3 шт.*
*сметана – 30 г*
*щепотка соли*

**Приготовление**

Миксером взбить масло и сахар до белой консистенции. Добавить муку, разрыхлитель и продолжать взбивать, добавляя по одному яйцу, затем добавить сметану, соль.

Сливы разрезать пополам. Смазать форму сливочным маслом, влить тесто и украсить половинками слив. Сливы можно также выложить на дно. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30–40 мин.

## *Пирог с молодой морковью, изюмом и медом*

*Тесто дрожжевое – 440 г*
*морковь молодая – 500 г*
*изюм – 100 г*
*лимон – 1 шт.*
*мед – 3–4 ст. ложки*
*масло сливочное – 80 г*
*кукурузный крахмал – 1 ст. ложка с горкой*
*корица – 1 ч. ложка*
*2 желтка и 1 ст. ложка сметаны для смазывания*

**Приготовление**

Заранее полностью разморозить тесто. Разогреть духовку до 180 °С. Если изюм сухой, залить его горячей водой на 15 мин. Вымыть морковь щеткой и натереть ее на крупной терке. Положить в морковь изюм, посыпать крахмалом и перемешать.

Вымыть лимон щеткой, обсушить. Стереть цедру мелкой теркой, выжать из лимона сок. Добавить цедру и сок в морковную начинку.

Растопить масло с медом до однородности, не кипятить. Добавить корицу и смешать с морковной начинкой.

Раскатать 2/3 теста в круг толщиной 3 мм и выложить в форму для пирога. Закрепить края теста на бортиках. Выложить на тесто начинку. От оставшегося теста отрезать небольшой кусок для украшений. Остальное раскатать, закрыть начинку, защипнуть края.

Сделать из отложенного теста украшения, выложить на верх пирога. Смазать пирог смесью сметаны и желтка. Дать расстояться в теплом месте 15 мин.

Выпекать 40 мин. Подавать теплым или остывшим.

## *Творожная шарлотка с яблоками*

*Яблоки небольшие – 4 шт.*
*творог или творожная масса – 100 г*
*яйца – 4 шт.*
*сахарный песок – 160–180 г*
*изюм – 60–70 г*
*мука – 30–50 г*
*масло сливочное – 20 г*
*панировочные сухари – 80 г*
*корица молотая – 1 ч. ложка*
*щепотка разрыхлителя*
*щепотка соли*

**Приготовление**

Яйца взбить в густую пену, постепенно подсыпая сахар. Затем добавить просеянную муку, корицу, разрыхлитель, творог, изюм и перемешать до полной однородности. Яблоки очистить и нарезать дольками.

Форму смазать маслом и присыпать панировочными сухарями. Влить тесто и сверху украсить дольками яблок. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 40 мин.

## *Плетенка с изюмом и цукатами*

*Мука – 300 г*
*дрожжи свежие – 25 г*
*сахарный песок – 50 г*
*молоко теплое – 125 мл*
*желток – 2 шт.*
*соль – 5 г*
*натертая цедра ½ лимона*
*масло сливочное – 75 г*
*изюм без косточек – 75 г*
*ром – 2 ст. ложки*
*цукаты лимонные – 30*
*цукаты апельсиновые – 30 г*

*миндаль измельченный – 50 г*
*яйцо – 1 шт.*

**Приготовление**

Приготовить пресное дрожжевое тесто (см. основной рецепт) и оставить на 30 мин. Помыть и обсушить изюм, залить ромом и поставить набухать. Измельчить лимонные и апельсиновые цукаты и вместе с изюмом и орехами добавить в тесто, хорошо промесить.

Тесто разделить на две части, каждую раскатать в полоску шириной около 4 см.

Противень выложить фольгой, смазанной маслом. Заплести плетенку. Концы плетенки защипать. Изделию дать расстояться 20 мин, затем смазать взбитым яйцом. Противень поставить на нижнюю полку подогретой до 200 ˚С духовки и выпекать 35 мин.

## *Дрожжевой рулет с орехами и изюмом*

*Мука – 500 г*
*дрожжи свежие – 40 г*
*изюм – 100 г*
*молоко теплое – 125 мл*
*масло сливочное – 160 г*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок – 80 г*
*миндаль измельченный – 100 г*

**Приготовление**

В миску просеять муку, сделать в середине углубление. Накрошить в него дрожжи, налить немного молока и замесить в углублении опару. Накрыть и дать постоять для подъема 15 мин. Половину сливочного масла растопить в остатках молока и вместе с одним яйцом и сахаром добавить к опаре. Замесить гладкое тесто, накрыть полотенцем и оставить на 1 час для подъема. Тесто обмять и раскатать в прямоугольник. Для начинки растопить остаток сливочного масла и смазать тесто. Сверху посыпать миндалем и изюмом. Прямоугольник теста закатать в рулет, нарезать на 10 порций, выложить в смазанную маслом разъемную форму (диаметром 26 см) и дать постоять 10 мин. Взболтать последнее яйцо. Смазать им рулет. Форму поставить в подогретую до 200 ˚С духовку и выпекать рулет 30–45 мин.

# Кулебяки и расстегаи

Кулебяки и расстегаи – пироги русской кухни из дрожжевого теста с различными начинками. Кулебяки – это большие закрытые (полностью защипнутые) пироги весом от 1 кг и более. Расстегаи – это, по сути, пирожки, весящие 100–200 г, «открытого» типа, то есть защипнутые таким образом, чтобы была видна часть начинки.

Тесто для этих изделий можно обогащать различными добавками, например морковным соком.

**Тесто для кулебяк и расстегаев:**
*Молоко – 0,5 л*
*яйца – 2 шт.*
*дрожжи свежие -50 г*
*масло растительное -100 г*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*соль – 1 ч. ложка*
*морковный сок -100 г*
*мука —1–1,2 кг и еще сколько замесится*

**Приготовление**

Распустить дрожжи в небольшом количестве подслащенного теплого молока. Остальное теплое молоко вылить в кастрюлю, добавить яйца, морковный сок, соль, сахар и распущенные дрожжи. Все перемешать и, добавляя небольшими порциями просеянную муку, замесить однородное не очень густое тесто. В конце замеса добавить растительное масло (или растопленное сливочное). Правильно замешанное тесто не должно прилипать к рукам. Тесто поставить в теплое место, накрыв его чистой тканью или полотенцем, и выждать, пока оно не поднимется. Для подготовки к разделке подошедшее тесто выложить на посыпанный мукой стол или разделочную доску и еще раз вымесить.

## *Кулебяка с капустной начинкой*

*Капуста -1 кг*
*яйца – 5 шт.*
*масло сливочное -100 г*
*соль – по вкусу*
*тесто дрожжевое -1 кг*

**Приготовление**

Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Капусту белокочанную мелко посечь, залить небольшим количеством кипятка, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и затем отжать. В подготовленную капусту добавить измельченные яйца и растопленное сливочное масло, все посолить и тщательно перемешать. Используя приготовленную начинку, сформировать и испечь кулебяку таким же образом, как и кулебяку с мясной начинкой.

## *Кулебяка с мясной начинкой*

*Мясо – 1 кг*
*лук репчатый – 300 г*
*тесто дрожжевое-1 кг*
*перец черный молотый – ¼ ч. ложки*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Лук репчатый очистить, мелко нашинковать и пассеровать на растительном масле. Мясо промыть, нарезать кусочками, обжарить на сковороде и пропустить через мясорубку. В него добавить пассерованный репчатый лук, все посолить и поперчить, перемешать. Из теста, подготовленного к разделке, раскатать два одинаковых прямоугольных пласта толщиной примерно в 1 см (и размером, соответствующим противню). Выложить один пласт на смазанный растительным маслом противень, на него равномерным слоем по всей поверхности разместить приготовленную начинку, накрыть ее вторым пластом и защипнуть края пластов по всему периметру Сформированную кулебяку поставить на расстойку (то есть выдержать 15–20 мин при комнатной температуре), затем верх кулебяки смазать яичным желтком, смешанным с подслащенным молоком (на 1 желток % стакана молока и 1 ч. ложка сахарного песка), сделать ножницами надрезы. Выпекать в духовке при 190–210 ˚С в течение 30–40 мин.

## *Кулебяка благовещенская (постная)*

*Мука – 1 кг*
*дрожжи свежие-40 г*

*масло растительное – 1*
*стакан соль – 1 ч. ложка*
**Для блинчиков:**
*Мука – 5 ст. ложек с горкой*
*масло растительное – 1 ст. ложка соль*
**Для начинки:**
*Филе жирной рыбы (сом, лосось, форель) – 700–800 г*
*соленые грибы – 2 стакана*
*рис– 1 стакан*
*лук репчатый – 4 шт.*
*масло растительное – 6 ст. ложек*
*соль, молотый черный перец*

**Приготовление**

Для теста из просеянной половины муки, 2,5 стакана теплой воды и дрожжей замесить опару без комков, накрыть полотенцем. Дать опаре подойти в теплом месте без сквозняков, 30–60 мин. Затем добавить масло, соль, просеянную оставшуюся муку и вымесить тесто.

Вымешивать тесто, пока оно не будет отставать от рук, в случае его недостаточной плотности подпыливать мукой. Затем положить тесто в чистую миску, накрыть полотенцем и оставить подниматься в теплом месте на 3–4 ч. За это время тесто необходимо дважды обмять.

Рис тщательно промыть, чтобы с него стекала прозрачная вода, откинуть на сито, стряхнуть лишнюю воду и переложить в кастрюлю. Залить 1,5 стаканами кипящей воды, посолить, закрыть крышкой, довести до кипения и варить на небольшом огне 15 мин. Укутать в одеяло еще на 15 мин, затем открыть, перемешать и остудить.

Для блинчиков замесить жидкое тесто из муки, соли, 1 стакана теплой воды и масла. Выпекать тонкие блинчики, смазывая сковороду маслом.

Рыбное филе порубить ножом в фарш и обжарить на среднем огне в 2 ст. ложках масла, 3–4 мин. Снять с огня, посолить и поперчить по вкусу.

Соленые грибы немного промыть в холодной воде, отжать и порубить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Обжарить грибы с луком на оставшемся масле на среднем огне до золотистого цвета лука, 10 мин.

Отложить немного теста для украшения. Раскатать основной кусок теста на полотенце в пласт толщиной 1 см. Разложить рыбную начинку, затем – в один слой – блинчики, затем грибную начинку, опять блинчики, на самый верх – слой отваренного риса.

Защипнуть тесто над начинкой и аккуратно, с помощью полотенца, перевернуть на противень защипом вниз.

Кулебяку украсить, вылепив украшения из отложенного теста, на поверхности сделать несколько небольших отверстий для выхода пара и смазать крепким чаем. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 30–50 мин.

## *Расстегаи с рыбной начинкой*

*Рыбное филе – 0,5 кг*
*лук репчатый – 100–150 г*
*перец черный молотый – ¼ ч. ложки*
*тесто дрожжевое – 0,5 кг*

**Приготовление**

Лук репчатый очистить, мелко нарубить и пассеровать на растительном масле. Рыбное филе нарезать кусочками и обжарить на растительном масле с двух сторон, соединить с пассерованным репчатым луком, поперчить, тщательно перемешать. Тесто разделить на кусочки и раскатать из них круглые лепешки размером с чайное блюдце и толщиной около 1 см. На середину каждой лепешки уложить примерно по 2 ст. ложки приготовленной начинки. Накрывая начинку краями лепешки, защипнуть кромки лепешек с двух сторон таким образом, чтобы сформировался пирожок с верхним «швом», посредине которого должен быть про-свет-«оконце», через которое видна начинка.

Подготовленные расстегаи уложить на противень, смазанный растительным маслом, выдержать для расстойки 20–30 мин, смазать смесью яичного желтка с подслащенным молоком (на ¾ стакана молока 1 желток и 1 ч. ложка сахара) и испечь в духовке при 180–200 ˚С.

Расстегаи с рыбной начинкой подаются с ухой либо рыбным бульоном. Небольшое количество рыбного бульона добавляется непосредственно в начинку испеченных расстегаев через оставшееся «оконце».

Расстегаи с другой начинкой формируются, готовятся к выпечке и выпекаются таким же образом, как и расстегаи с рыбной начинкой.

## *Калач с амарантовой мукой*

*Мука пшеничная – 300 г*
*мука амарантовая —100 г*
*вода (теплая) – 250 мл*
*соль -1,5 ч. ложки*
*сахарный песок—1,5 ст. ложки*
*дрожжи (сухие) – 1,2 ч. ложки*
*масло растительное – 2 ст. ложки*
*коричневый сахар (для начинки) – примерно 3 ст. ложки, корица (для начинки) – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Из двух видов муки, воды, соли, сахара и дрожжей замесить тесто и оставить в теплом месте для подъема.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 1–1,5 см. Слегка смазать растительным маслом. Затем присыпать коричневым сахаром и корицей.

Скрутить тесто в рулет. Разрезать рулет вдоль на две части. С одной стороны не дорезать до конца примерно на 2 см.

Разрезанные половинки скрутить в жгут и сомкнуть в кольцо.

Переложить на смазанный растительным маслом противень. Сверху калач слегка смазать растительным маслом. Оставить на 25 мин на расстойку. Выпекать в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке в течение 30 мин.

По желанию готовый калач посыпать сахарной пудрой.

## *Расстегаи с мясной начинкой*

*Мясо (любое) – 0,5 кг*
*лук репчатый – 200 г*
*перец черный молотый – ¼ ч. ложки*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Мясо нарезать кусочками и, обжарив на сковороде, пропустить через мясорубку Лук репчатый очистить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Перемешать провернутое мясо с пассерованным луком, добавив соль и перец. Расстегаи с мясной начинкой подаются с мясным бульоном, этот же бульон добавляется в «оконце» готовых расстегаев.

## *Расстегаи с начинкой из тыквы*

*Тыква – 0,5 кг*
*лук репчатый – 200 г*
*чеснок-50 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Очищенную тыкву натереть на крупной терке, пассеровать вместе с измельченным репчатым луком, поперчить, немного посолить, добавить раздавленный чеснок. Подать с овощным бульоном.

## *Расстегаи с начинкой из куриного мяса*

*Курица жирная -1-1,5 кг*
*морковь – 200 г*
*лук репчатый – 200 г*
*сельдерей (коренья) —100 г*

**Приготовление**

Разделанную тушку курицы отварить целиком вместе с очищенной морковью, сельдереем и репчатым луком. Бульон процедить. Куриное мясо отделить от костей и мелко порубить вместе с кожей и потрошками. Сырой репчатый лук очистить, очень мелко нарезать, пассеровать на курином жире и смешать с измельченным куриным мясом, посолив все по вкусу.

Расстегаи подают с процеженным куриным бульоном, подсоленным по вкусу.

## *Расстегаи с начинкой из зелени*

*Шпинат – 500 г*
*лук зеленый – 200 г*
*укроп (зелень) —100 г*
*яйца – 5 шт.*

**Приготовление**

Зелень тщательно промыть, измельчить. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать мелкими кубиками. Все соединить, аккуратно перемешать. При формировании расстегаев в начинку рекомендуется добавить небольшой кусочек сливочного масла (приблизительно 5 г на каждый). Подают расстегаи с рыбным, мясным или овощным бульоном.

## *Расстегаи с грибной начинкой*

*Грибы сухие – 50– 700 г*
*грибы свежие – 500 г*
*лук репчатый -100 г*
*рис отварной рассыпчатый – 1 стакан*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Грибы сухие промыть и замочить на несколько часов, затем отварить в этой же воде и отжать. Вынув из отвара, мелко нарезать. Лук репчатый очистить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Свежие шампиньоны перебрать, промыть и мелко нарубить. Соединить подготовленные отваренные и сырые грибы, пассерованный репчатый лук и отварной рис, посолить и перемешать.

Расстегаи с такой начинкой можно подать с грибным бульоном из отвара, в котором варились сушеные грибы. Для приготовления бульона в отвар необходимо добавить пассерованный репчатый лук и мелкие сырые шампиньоны, прокипятить его 2–3 мин, а при подаче на стол заправить измельченной зеленью укропа. Этот же бульон рекомендуется добавить в начинку расстегаев.

## *Курник*

Тесто для курника:
*Масло сливочное – 250 г*
*сметана – 300 г*
*сода пищевая – ½ ч. ложки*
*мука – сколько замесится*
*соль – по вкусу*
**Начинка для курника:**
*Курица -1 кг*
*лук репчатый – 600 г*
*сыр-300 г*
*яйца – 5 шт.*
*масло сливочное —100 г*

**Приготовление**

Масло смешать со сметаной, разминая руками. Подсыпав муку, добавив соду и соль, замесить тесто, выдержать при комнатной температуре 20–30 мин и раскатать в пласт толщиной

0,5–1 см такой величины, чтобы при укладке на противень свисающие края позволяли полностью накрыть и защипнуть начинку курника.

Начинка – многослойная. Первый слой – разобранное на кусочки мясо разваренной курицы. Готовят ее на медленном огне под крышкой с небольшим количеством воды, либо без воды в духовке, поместив в стеклянную банку, накрытую крышкой из фольги. Вторым слоем уложить нашинкованный и пассерованный на сливочном масле репчатый лук. Третьим слоем – натертый на крупной терке сыр. Сверху все залить сырыми яйцами, причем желтки должны быть целыми, как в яичнице-глазунье. Предпочтительнее размещать их по периметру курника и одно – в середине. Уложенную таким образом начинку накрыть краями пласта и защипнуть очень аккуратно, чтобы сохранилась целостность желтков. В центре курника оставить «окно», из которого выглядывает яичный желток. Сформированный курник поместить в разогретую духовку и выпекать 45 мин. Подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Курник можно приготовить и на дрожжевом тесте.

## *Шанежки*

Российские шаньги, шанежки, перепечи – этот вид кулинарных изделий – выпечек известен с древнейших времен. Для многих регионов России это традиционное кушанье. Без него невозможно, например, представить себе кухню сибиряков, уральцев, жителей Поволжья, северных областей. Но, как часто водится, все русское приходит к нам из-за границы. Вот и появились в крупных городах пиццерии и с ними иностранное кушанье – пицца (русские шанежки). Приготовить и испечь шанежки в домашних условиях совсем просто. Была бы только духовка для выпечки. Предлагаем вам рецепты шанежек с самой разнообразной начинкой. Приготовленные по ним блюда существенно отличаются от пиццы со стандартной начинкой из колбасы, сыра и томатной пасты. Домашние шанежки красивы и аппетитны на вид, просты в изготовлении. Начинки для них можно выбрать на любой вкус.

Предложенные рецепты позволяют готовить тесто либо без дрожжей, либо без яиц. Рецепт теста без яиц предложен не с целью экономии (хотя в наше время это обстоятельство тоже немаловажно), а потому, что такое тесто получается более пышным и долго не черствеет. Подавать к столу шанежки можно в горячем и холодном виде. Готовят шанежки так: из теста

формируют лепешку величиной примерно с чайное блюдце и толщиной 0,5–1 см. Сверху на лепешку кладут фарш. Лепешки с фаршем укладывают на смазанный маслом или жиром противень и запекают в духовке. Лепешку лучше сформировать с «бортиком», для чего из теста скатывают жгутик и укладывают по краю лепешки. У лепешки из пресного теста (без дрожжей) бортик можно сформировать просто, защипнув края. Чтобы придать пицце изящный вид, жгутик можно разрезать ножницами и концы развести в разные стороны в виде косичек.

**Тесто без яиц:**
*Мука – 1 кг*
*молоко – 0,5 л*
*морковь отварная – 200 г*
*отруби —100 г*
*дрожжи -50 г*
*масло растительное -50 г*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**
Морковь вымыть, почистить, отварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Муку развести молоком, добавить распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, сахар, соль, а также отруби и поставить в теплое место, накрыв тканью или полотенцем. Когда тесто «подойдет», добавить в него протертую морковь и растительное масло. Размешать.

**Тесто без дрожжей:**
*Мука – 500 г яйцо-1-2 шт.*
*простокваша (или кефир) – 1 стакан*
*морковь – 200 г*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*сода пищевая — й ч. ложки*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**
Морковь вымыть, почистить, отварить в небольшом количестве воды, протереть через сито вместе с отваром, добавляя яйца, простоквашу, сахарный песок, муку и отруби, замесить тесто, не забыв посолить и добавить соду. Можно приготовить тесто и без яиц, увеличив соответственно долю жидкой фракции (простокваши). Вместо моркови можно использовать приготовленную подобным же образом тыкву или

кабачки. Тесто можно готовить также с добавкой отрубей (100 граммов).

### *Шанежки с мясным фаршем и томатами*

*Мясной фарш – 1 ст. ложка*
*томаты спелые -1 шт.*
*лук репчатый -50 г*
*соль, перец черный молотый – по вкусу*

**Приготовление**

Готовый мясной фарш из любого мяса уложить на лепешку ровным слоем по всей поверхности. Сверху доложить нарезанные кружочками томаты и репчатый лук. Посолить и поперчить. Запекать в духовке.

### *Шанежки с рыбным фаршем и томатами*

*Рыба филе – 50 г*
*томаты спелые-1 шт.*
*сыр тертый – 1 ст. ложка*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Рыбное филе без косточек провернуть на мясорубке, посолить и разложить равномерно на всей поверхности лепешки. Сверху уложить нарезанный кружочками помидор, присыпав его тертым сыром. Запечь в духовке.

### *Шанежки с рыбным фаршем и луком*

*Рыба филе – 50– 100 г*
*лук репчатый -50 г*
*сметана – 1 ст.*
*ложка зелень петрушки-5 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Рыбное филе и очищенный репчатый лук провернуть на мясорубке, посолить, уложить на лепешку, посыпать измельченной зеленью петрушки, залить сметаной и запечь в

духовке. Вместо сметаны можно использовать майонез в таком же количестве.

## *Шанежки с почками*

*Почки говяжьи – 50-100 г*
*лук репчатый – 50 г*
*огурцы соленые -50 г*
*соус томатный – ½ ст. ложки*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Почки отварить и провернуть на мясорубке. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать на любом масле. Огурцы мелко нарезать. Все смешать. Если нужно, посолить, уложить на лепешку ровным слоем. Полить сверху томатным соусом и запечь в духовке.

## *Шанежки с квашеной капустой*

*Свинина жирная – 50-100 г*
*лук репчатый -50 г*
*капуста квашеная -100 г*
*зелень петрушки – 5 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Лук очистить и провернуть на мясорубке вместе с мясом, фарш посолить и перемешать. Квашеную капусту тушить до готовности на растительном масле или свином сале. Уложить на лепешку по всей поверхности мясной фарш слоем толщиной 1 см и не него такой же слой тушеной капусты. Посыпать измельченной зеленью и запечь в духовке.

## *Шанежки с капустой и яйцами*

*Капуста свежая – 250 г*
*яйцо -1 шт.*
*зелень петрушки-5 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Капусту очень мелко нашинковать и посолить. Яйцо отварить вкрутую, очистить и измельчить ножом. Нашинкованную капусту уложить на лепешку слоем толщиной 2 см, присыпать сверху измельченным яйцом и мелко нарезанной зеленью петрушки. Запекать в духовке.

## *Шанежки с картофелем*

*Картофель – 200 г*
*лук репчатый -50 г*
*сало свиное -25 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Картофель вымыть, очистить, залить подсоленным кипятком и отварить до готовности, горячим протереть через сито. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать на свином сале. Подготовленную начинку уложить на лепешку, запекать в духовке.

## *Шанежки с куриными потрошками*

*Куриные потрошки -100 г*
*морковь -50 г*
*лук репчатый -50 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Куриные потрошки отварить в подсоленной воде и провернуть на мясорубке. Лук очистить, мелко нашинковать. Морковь вымыть, нашинковать на крупной терке. Спассеровать измельченную морковь и лук на растительном масле, перемешать с фаршем из потрошков, посолить. Приготовленную начинку разложить на лепешку ровным слоем и запечь в духовке. В такую начинку можно также добавить 1–2 ст. ложки отварного рассыпчатого риса.

## *Чебуреки*

*Яйцо -1 шт.*

*лук репчатый – 350 г*
*соль – 0,5 ч. ложки*
*кефир – 1 стакан*
*водка – 1 ст. ложка*
*соль, черный молотый перец*
*бараний фарш – 700 г*
*масло растительное – 2 ст. ложки*
*масло растительное для фритюра*
*мука – 4 стакана*
*кинза нарезанная – 1 ст. ложка*

**Приготовление**

Вскипятить 1,3 стакана воды с солью и растительным маслом. Всыпать, размешивая, 0,5 стакана муки, дать остыть. Добавить яйцо и водку, перемешать.

Постепенно всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Накрыть и оставить на 1 ч.

Лук очистить, мелко нарезать, посыпать солью и перцем и отбить деревянным молотком. Фарш пропустить через мясорубку, перемешать с кефиром, луком, кинзой, солью и перцем.

Тесто скатать в толстый жгут и нарезать на кусочки. Раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку. Разложить фарш по одной стороне лепешки, накрыть второй стороной и защипать края. Готовить чебуреки по одному в раскаленном масле, по 1 мин с каждой стороны.

## *БЕЛЯШИ*

**Для теста:**
*Мука-500 г*
*молоко – 200 мл*
*вода -100 мл*
*сахарный песок – 1 ст. ложка*
*масло растительное – 2 ст. ложки*
*дрожжи сухие – 10 г*
*соль – ¾ч. ложки*
**Для начинки:**
*Мякоть баранины или с добавлением говядины – 500 г*
*лук репчатый – 2 шт.*
*бульон-150 мл*
*соль, свежемолотый черный перец*
*молотая зира (по желанию)*

**Приготовление**

Заранее налить бульон тонким слоем в форму, застеленную пленкой, поставить в морозильник.

Подогреть молоко с водой. Смешать дрожжи с 3 ст. ложками жидкости, добавить 1 ст. ложку муки и сахар, оставить на 10 мин.

Смешать молоко и воду, добавить соль и перемешать до растворения. Всыпать половину муки, влить дрожжи и замесить тесто. Понемногу подсыпать оставшуюся муку. Вымесить тесто до гладкости и эластичности, смазать растительным маслом и поставить в теплое место на 1 ч, прикрыв миску пленкой.

Обмять подошедшее тесто и снова оставить на 30 мин.

Пока тесто подходит, приготовить начинку. Провернуть мясо через мясорубку вместе с луком. Фарш посолить, поперчить, добавить зиру. Достать замороженный бульон и раскрошить при помощи скалки. Добавить лед в фарш.

Разделить тесто на шарики диаметром 6–7 см, прикрыть полотенцем. Растянуть шарик в лепешку, в центр положить 2–3 ст. ложки фарша.

Собрать концы лепешки в центр над начинкой и защипнуть, оставляя в середине маленькую дырочку. Немного приплюснуть беляш ладонью, делая его более плоским.

Разогреть растительное масло в глубокой сковороде (масло должно заполнять сковороду слоем не менее 2 см). Положить в горячее масло кусочек теста, оно должно сразу начать золотиться – значит, масло хорошо разогрелось.

Положить несколько беляшей в сковороду и жарить до темно-золотистого цвета с каждой стороны по 2–3 мин или до полной готовности.

Аккуратно переложить готовые беляши на блюдо, застеленное бумажными полотенцами, и сохранять в тепле.

## *Картофельные пирожки с зеленым луком*

*Картофель – 400 г*
*творог жирный – 400 г*
*яйца – 3 шт.*
*большой пучок зеленого лука*
*кукурузный крахмал – 2 ст. ложки*
*манка – 2 ст. ложки*
*масло растительное – 1 ст.*
*ложка соль – по вкусу*
*масло топленое*
*мелкие панировочные сухари -1,5 стакана*

**Приготовление**

Творог уложить в застеленный полотенцем дуршлаг, стоящий в миске, сверху положить тарелку или досочку и поставить тяжелый груз. Оставить на 2 ч.

Картофель помыть щеткой, завернуть в фольгу и запечь в разогретой до 180 ˚С духовке до мягкости, 30–40 мин. Остудить немного, очистить и размять толкушкой или натереть на терке в миску

Протереть творог через сито в ту же миску, где лежит картофель. Добавить крахмал и манку, посолить, вымесить до однородности. Оставить на 20 мин.

Сварить яйца вкрутую, очистить, мелко порубить. Измельчить зеленый лук, посолить, немного помять пестиком или руками, добавить вареные яйца и растительное масло.

Насыпать на ладонь панировочные сухари, взять ложку картофельно-творожной массы (она довольно липкая), в центр – пол-ложки начинки из лука с яйцами. Залепить пирожок, обвалять его другую сторону в сухарях.

Готовые пирожки сразу же выкладывать в сковороду с разогретым топленым маслом. Жарить на среднем огне до коричневой корочки с обеих сторон. Подавать теплыми.

## *Пирожки печеные*

**Тесто для пирожков**:
*Мука пшеничная -1 кг*
*молоко – 0,5 л*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок – 2 ст. ложки*
*масло растительное – 2 ст.*
*ложки дрожжи свежие-30 г*
*соль – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

В теплом молоке распустить дрожжи, добавить яйца, соль и сахар. Подсыпая просеянную муку, замесить не очень крутое тесто, добавив в конце процесса растительное масло. Оставить тесто в теплом месте, накрыв его тканью, на 2–2,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме примерно в два раза («подойдет»), обмять его руками, дать выстояться еще примерно 40–50 мин, сделать вторую обминку и выложить на посыпанную мукой разделочную доску или чистую поверхность стола.

Отрезая куски от приготовленного теста, раскатать их на круглые лепешки толщиной примерно в 1 см и размером с чайное блюдце. На середину лепешек уложить начинку (по 2–3 ст. ложки), с трех сторон защипнуть над ней края лепешки таким образом, чтобы сформировался пирожок треугольной формы. Сформированные пирожки-треугольники уложить на смазанный растительным маслом противень, выдержать 20–25 мин (дать расстояться) при комнатной температуре, смазать сладким чаем, поместить в разогретую духовку и испечь при 190–200 °С. Вынув из духовки, смазать пирожки сладким чаем еще раз.

**Начинка из мяса и овощей:**
*Мясо – 500 г*
*тыква или кабачки -300 г*
*лук репчатый -100 г*
*чеснок – 2–3 зубчика*
*перец черный молотый – ½ ч. ложки*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**
Мясо промыть, нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку, используя решетку с большими отверстиями, затем пожарить на сковороде в собственном жире, добавить перец и соль. Лук репчатый очистить и измельчить. Чеснок разобрать на зубчики, очистить от шелухи, нарезать мелко, пассеровать на растительном масле вместе с репчатым луком. Пассерованные лук и чеснок разделить на 3 части. Тыкву (или кабачки) вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян и натереть на крупной терке. Одну часть лука с чесноком добавить в мясо, другую – в натертую тыкву, вторую часть использовать для начинки. В каждый угол лепешки уложить по 1 ст. ложке начинки, защипнуть, сформировав треугольники.

**Начинка грибная:**
*Шампиньоны свежие-500 г*
*лук репчатый -100 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**
Шампиньоны перебрать, промыть и мелко порубить. Лук репчатый очистить, мелко нарезать и пассеровать на сливочном или растительном масле.

Соединить измельченные сырые шампиньоны с пассерованным луком, посолить по вкусу и тщательно

перемешать.

***Пирожки, жаренные во фритюре тесто:***

*См. рецепт дрожжевого теста в след, рецепте*
Начинка мясная:
*Мясо жареное – 500 г*
*лук репчатый – 200 г*
*перец черный молотый – по вкусу*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Репчатый лук очистить, нашинковать и пассеровать на растительном масле. Мякоть жирной свинины, постной говядины, куриное мясо нарезать кусочками и пожарить на сковороде в собственном жире до готовности. Пропустить через мясорубку вместе с подготовленным репчатым луком, добавить черный молотый перец и соль, тщательно перемешать.

**Начинка грибная:**
*Шампиньоны свежие – 500 г*
*грибы сушеные – 50-100 г*
*лук репчатый -100 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Свежие шампиньоны перебрать, промыть и мелко нарезать. Лук репчатый очистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Сухие грибы (лучше белые) промыть, замочить в воде на 2–4 часа, отварить в ней же до готовности и пропустить через мясорубку. Смешать провернутые отварные грибы с репчатым луком и мелко нарезанными сырыми шампиньонами, посолить по вкусу.

При жарке пирожков во фритюре выделяющийся из шампиньонов сок остается в начинке, благодаря чему она становится очень сочной.

**Начинка яблочная:**
*Яблоки – 500 г*
*сахарный песок -2 ст.*
*ложки корица – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими ломтиками, пересыпать сахарным песком и потушить до полуготовности (припустить). Затем добавить порошок корицы и перемешать.

## *Пирожки с квашеной капустой и яйцами*

*Мука – 400 г*
*масло сливочное —100 г*
*молоко – 0,5*
*стакана желток —3 шт.*
*яйцо – 1 шт.*
*дрожжи – 7 г*
**Для начинки:**
*яйца – 4 шт.*
*капуста квашеная – 400 г*
*сахар, соль, перец*
*лук репчатый – 2 шт.*
*масло растительное – 2 ст. ложки*

**Приготовление**

Приготовить тесто. Муку просеять. Дрожжи развести в 0,5 стакана теплой воды. Всыпать в миску половину муки, влить дрожжи, тщательно размешать и поставить в теплое место на 1–1,5 ч. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, вбить в него желтки и добавить по вкусу соль и немного сахара. Влить в тесто теплое молоко и перемешать. Добавить размягченное сливочное масло и оставшуюся просеянную муку. Переложить тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать, пока оно не будет легко отставать от рук. Вернуть в миску, накрыть и оставить в теплом месте на 1,5 ч.

Приготовить начинку. Яйца отварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Порубить яйца в мелкую крошку. Капусту отжать и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и измельчить.

Разогреть в сотейнике растительное масло и обжарить лук, 6–7 мин. Добавить капусту и готовить на среднем огне, время от времени помешивая, 10 мин. Приправить по вкусу сахаром, солью и перцем. Добавить яйца и перемешать.

Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 0,5 см. С помощью стакана вырезать из теста кружки. Оставшееся тесто еще раз вымесить, раскатать и вырезать кружки из него. Разложить по кружкам начинку.

Сложить каждый кружок пополам и защипнуть края.

Смазать сверху слегка взбитым яйцом. Разложить пирожки на смазанном маслом противне на расстоянии 3–4 см друг от друга. Дать подняться в течение 15 мин. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин.

## *Пирожки с палтусом или любой белой рыбой*

*Мука – 3 стакана*
*дрожжи сухие – 1 пакетик*
*яйца – 2 шт.*
*масло сливочное – 2 ст. ложки*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*
*соль – 1 ч. ложка*
**Для начинки:**
*Палтус или любая другая белая рыба – 500 г*
*лук репчатый красный – 1 шт.*
*масло сливочное – 80 г*
*сухое белое вино – 2½ стакана*
*паприка молотая – 1 ст. ложка*
*соль, белый молотый перец – по вкусу*

**Приготовление**

Из муки, смешанной с сухими дрожжами, сахаром и солью, взбитыми яйцами, растопленным сливочным маслом и 1,3 стакана теплой воды замесить однородное тесто, накрыть и оставить в теплом месте на 30 мин.

Филе палтуса целиком положить в сотейник с 2 ст. ложками сливочного масла, поставить на средний огонь, влить вино и тушить под крышкой 5 мин. Затем немного остудить и разделить на крупные «хлопья». Лук очистить, тонко нарезать, обжарить в 2 ст. ложках масла в сковороде на среднем огне до хрустящего состояния.

Смешать рыбное филе с луком, паприкой, солью, перцем и 1 ст. ложкой сливочного масла.

Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать из него чашкой кружки диаметром 10–12 см. В центр каждого кружка выложить начинку и сформировать пирожки. Смазать их оставшимся маслом и оставить для расстойки. Выложить на противень и выпекать 8-10 мин при 180 °С. Подавать теплыми или холодными.

## *Пирожки с ревенем*

*Мука – 500 г*
*молоко – 200 мл*
*масло сливочное-40 г*
*сахарный песок -25 г*
*яйцо – 1 шт.*
*дрожжи свежие-8 г*
*соль – 5 г*
**Для начинки:**
*Ревень – 800 г*
*сахар коричневый -70 г*
*масло сливочное – 30–40 г*
*желток-1 шт.*

**Приготовление**

Для теста в молоко комнатной температуры добавить сахар и яйцо, взбитое до однородности с солью. Перемешать до однородности.

Дрожжи перетереть с мукой. Смешать с молочной смесью, постоянно помешивая. Перемешать до однородности. Добавить размягченное сливочное масло и замесить тесто. Оставить его для подъема в теплом месте на 45 мин. Быстро обмять и повторно дать подняться. Снова обмять, разделить тесто на 15 равных по весу кусочков. Выложить их на стол, накрыть полотенцем и оставить на 15 мин.

Ревень нарезать кусочками длиной 2–3 см. Растопить сливочное масло, и на среднем огне прогреть ревень, помешивая, 2–3 мин. Добавить сахар, перемешать и прогревать еще 3 мин до полного растворения сахара. Немного остудить.

Из каждого кусочка раскатать лепешку. Положить на нее начинку и тщательно защипнуть края. Переложить пирожки на противень, застеленный бумагой для выпечки, швом вниз. Смазать пирожки взбитым до однородности желтком. Выпекать в духовке при 180–200 ˚С в течение 15–20 мин. Подавать теплыми или холодными.

## *Зимние пирожки*

*Творог 9– 18 % жирности-250 г*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок-2 ч. ложки*
*сода – 0,5 ч. ложки*
*мука – 2 стакана соль -7 г*
**Для начинки:**

*Картофель отварной – 4–5 шт.*
*сливочное масло для пюре*
*лук репчатый -1 шт.*
*небольшой кусочек отварного и мелко порезанного мяса (говядина, курятина)*

**Приготовление**

Творог хорошо размять вилкой, добавить остальные продукты и замесить мягкое тесто. Скатать в шар, накрыть пленкой и поставить в холодильник, не менее чем на 6–8 часов, но может стоять и сутки. Тесто достать из холодильника за 30 мин до приготовления.

Тесто разделить на три куска, скатать каждый кусочек, а затем разрезать на кусочки. Получается из каждой – примерно 8-10 кусочков. Каждый кусочек размять в лепешку руками, не очень тонко.

Для начинки сварить картофельное пюре, добавить поджаренный лук и порезанное не крупно мясо, посолить.

Положить начинку, защипать, придать форму пирожка.

Жарить во фритюре.

## *Постные пирожки с черникой*

*Мука – 3 стакана вода – 1 стакан*
*масло растительное – 3 ст. ложки*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*соль – 1 ч. ложка*
*черника свежемороженая -1,5 стакана*
*дрожжи сухие – 2 ч. ложки*

**Приготовление**

Замесить тесто. Смешать ингредиенты в следующей последовательности: вода, мука, растительное масло, сахар, соль, дрожжи сухие и оставить на 2 часа в теплом месте без сквозняков.

Выложить тесто из миски, вымесить, дать отдохнуть 15 мин.

Разделить тесто на порции. Раскатать каждую порцию теста в продолговатый пласт.

На один конец теста выложить по 2 ч. ложки черники, сверху посыпать сахаром.

Завернуть тесто со стороны начинки и защипнуть.

Другую (длинную часть) разделить ножом на 3 части и заплести косичку. Косичкой обернуть пирожок и выложить на смазанный маслом противень. Дать расстояться пирожкам

25 мин.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течении 25–30 мин.

Смазать поверхность испеченных пирожков растительным маслом.

## *Пирожки с щавелем*

*Мука – 500 г + для раскатывания*
*кефир – 300–350 мл*
*сахарный песок-10 г сода-10 г*
*масло растительное -50 г + для жарки*
*соль -7 г*
**Для начинки:**
*Щавель – 250–300 г*
*сахарный песок—80– 100 г*

**Приготовление**

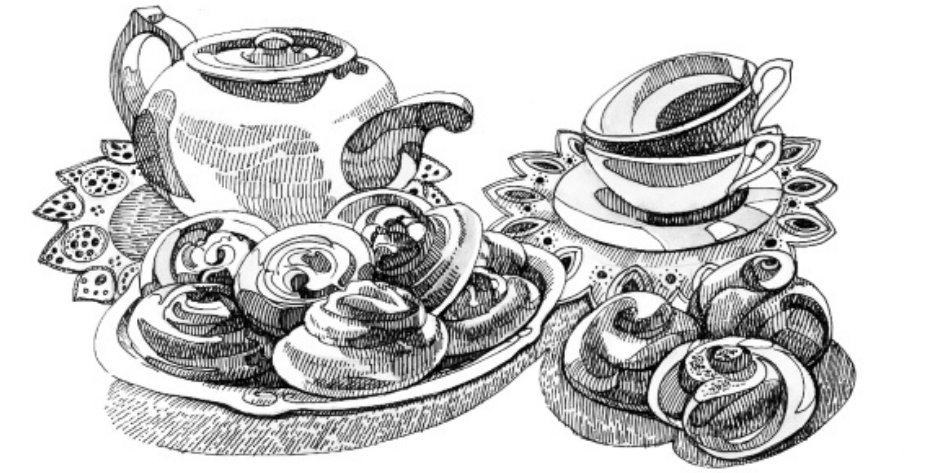
Для теста просеянную муку смешать с кефиром, сахаром, содой, растительным маслом и солью. Замесить однородное мягкое тесто. Сформировать шар, положить в миску. Накрыть ее полотенцем и оставить на 30 мин в теплом месте.

Для начинки щавель мелко нарезать. Смешать руками с сахаром, практически растирая получившуюся смесь.

Достать тесто. Разделить его на равные средние кусочки. Каждый раскатать в тонкую лепешку. В центр каждой положить начинку, тщательно защипнуть края. Скруглить пирожки руками.

Раскалить растительное масло и обжарить в нем пирожки со всех сторон. Выкладывать на бумажные полотенца, чтобы удалить остатки масла.

# Булочки и ватрушки



## *Булочки с тыквой (кабачками)*

*Муки пшеничная – 500 г*
*тыквенный/кабачковый жмых – 200 г*
*молоко – 250 г*
*масло сливочное -50 г*
*яйца – 2 шт.*
*сахарный песок -50 г*
*дрожжи -25 г*
*соль-3 г*

**Приготовление**

В свежий тыквенный жмых влить молоко и 2 яйца, добавить распущенные дрожжи, соль, сахарный песок, масло. Подсыпая муку, замесить тесто. После того, как поставленное в теплое место и накрытое тканью тесто подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке.

Из теста такого состава, но более жидкого, пекут и превосходные оладьи.

## *Булочки морковные*

*Муки пшеничная – 500 г*

*морковный жмых – 200 г*
*молоко – 1 стакан*
*масло сливочное – 50 г*
*сахарный песок – 50 г*
*дрожжи – 25 г*
*соль – 3 г*

**Приготовление**

Оставшийся после приготовления сока морковный жмых залить 1 стаканом молока (можно водой), добавить 1 ст. ложку сливочного масла, довести до кипения и остудить. Затем добавить 2 ст. ложки сливочного масла, муку, соль, сахарный песок, дрожжи и замесить тесто. Не помешает и щепотка ванили или цедра одного апельсина. Тесто поставить в теплое место. Когда оно подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке.

## *Булочки слоеные с яблоками*

Слоеное тесто раскатать в очень тонкий лист, смазать его растительным маслом и равномерно по всей поверхности уложить на него яблочную начинку – измельченные яблоки с корицей. Лист с начинкой скатать в рулет-трубочку, затем свернуть кружочком, формируя булочку.

## *Булочки фруктовые*

*Пюре фруктовое – 200 г*
*молоко теплое -0,4 л*
*масло сливочное -50 г*
*дрожжи -50 г*
*соль – ½ ч. ложки*
*мука пшеничная – сколько замесится*

**Приготовление**

Яблоки или груши вымыть, потушить в небольшом количестве воды или испечь в духовке, протереть через сито. Замесить на полученной массе жидкое тесто, положив немного муки, дрожжи, соль. Дать ему подойти и, добавляя небольшими порциями муку, замесить густое тесто, введя в него при этом сливочное масло. Хорошо вымешанному тесту дать подойти, сформировать из него булочки и испечь их в духовке при 180 °С.

## *Булочки с бананом*

*Молоко – 0,5 л*
*бананы – 2 шт.*
*сахарный песок —2 ст.*
*ложки масло сливочное – 1 ст. ложки*
*дрожжи свежие -25 г*
*мука – 800 г*

**Приготовление**

В теплом молоке растворить сахарный песок и распустить дрожжи, затем добавить протертую сквозь сито мякоть бананов и муку, замесить тесто и оставить его на 2 часа в теплом месте, накрыв тканью. Когда тесто подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке на противне.

## *Булочки с медом*

*Мука – 2,5 стакана*
*молоко -1,25 стакана*
*дрожжи свежие -30 г*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*
*мед – 3 ст. ложки*
*масло сливочное —100 г*
*яйца-3 шт.*
*ванильный сахар – ½ пакетика*
*соль-10 г*

**Приготовление**

Теплое молоко (100 г) смешать с дрожжами, половиной муки от рецептуры, сахарным песком. Поставить в теплое место.

Когда опара станет подниматься, добавить оставшееся молоко, яйца, мед, соль, ванильный сахар, оставшуюся муку. В конце влить растопленное сливочное масло, замесить тесто, дать ему подойти. Свернуть из теста жгут, нарезать его на равные части, скатать шарики, уложить на пекарский лист, накрыть полотенцем. Когда булочки увеличатся в объеме, слегка прижать их и дать им постоять еще 15 мин. Смазать булочки водой или взбитым яйцом и обсыпать орехами. Выпекать в духовке при температуре 230 ˚С до готовности. Горячие булочки смазать маслом.

## *Булочки сдобные фигурные*

*Мука – 500 г*
*сахар -60 г*
*масло сливочное – 50 г*
*яйцо -1 шт.*
*соль – 1 ч. ложка*
*сухое молоко – 1 ст. ложка*
*дрожжи сухие-1 пакетик*
*ванильный сахар – ½ пакетика*
*вода-200 г*
*мак-10 г*
*изюм – несколько штук яйцо для смазки -1 шт.*

**Приготовление**

Замесить тесто в кастрюле, постепенно вливая воду. Когда тесто будет однородной консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место подходить. Подошедшее тесто обмять и снова подержать в тепле. Как только тесто поднимется второй раз, переложить его на стол, подпыленный мукой. Разделить на равные маленькие кусочки. Каждый кусочек сформовать в шарик и снова накрыть салфеткой или целлофаном. Когда шарики увеличатся в объеме, раскатать их скалкой, придав форму овала.

Грибочек. Овал разрезать на три части: первая – шляпка, вторая – ножка грибка, третья – травка. Все части уложить на противень, смазать булочки яйцом.

Сумочка. Сверху овала сделать надрез в виде полумесяца. Тесто отогнуть и сделать на сгибе несколько надрезов. Уложить на кондитерский лист, смазанный маслом.

Лебедь. Сделать надрез до середины овала, сложить лепешку вдвое. Место, где нет надреза, надавить и скатать в жгутик – у края он должен быть толще, а на конце снова тоньше (клюв). Тесто по обе стороны от надреза раскатать и нанести вертикальные насечки на крылышки. Уложить лебедя на кондитерский лист, шею изогнуть, в голову воткнуть изюминку. Смазать лебедя взбитым яйцом. Булочки после смазки должны постоять в теплом месте 15–20 мин. Выпекать в духовке при температуре 220 ˚С в течение 15–20 мин до золотистого цвета.

Можно также из жгута сформовать плетенку.

## *Булочки с ананасом, персиком*

*Мука – 500 г*
соль – 6 г
цедра ½ лимона

масло сливочное – 10 г
молоко – 150 г
яйца – 2 шт.
дрожжи сухие – 1 пакетик
яйцо для смазки – 1 шт.
маргарин для слойки – 300 г
мука – 4–5 ст. ложек
ананас из компота, персик из компота
джем персиковый для смазки – 100–150 г

**Приготовление**

Муку соединить с дрожжами, добавить соль, лимонную цедру, масло сливочное (10 г), молоко, яйца, замесить тесто и поставить его в теплое место, накрыв целлофановой пленкой или салфеткой. Примерно через 20 мин, когда тесто поднимется, поместить его в холодильник.

Сливочное масло (300 г) хорошо смешать с мукой (4–5 ст. ложек) и сформовать пласт толщиной 1 см и поместить его в холодильник на 20–30 мин.

Охлажденное тесто раскатать в пласт на столе, подпыленном мукой. В центр пласта выложить масляную заготовку. Завернуть ее в тесто конвертиком и раскатать в длинную ленту, свернуть ее вчетверо, а затем снова раскатать вдоль свернутых слоев и свернуть втрое. Чтобы тесто не прилипало к столу, стол и тесто надо периодически подпылять мукой. Поместить завернутое тесто в холодильник на 20 мин. Затем тесто снова раскатать в ленту, свернуть вчетверо, снова раскатать и свернуть втрое, опять положить в холодильник на 20 мин.

Подготовленное таким образом тесто раскатать в пласт, нарезать квадратиками 7х7 или 8х8 см. Квадратики смазать яйцом. Затем завернуть края: или только два, или четыре. Можно сделать надрез и завернуть уголки через один. Булочки снова смазать яйцом, поставить в теплое место. Когда они поднимутся, в центр каждой булочки вставить (вдавить) дольку персика (ананаса). Выпекать в духовке при температуре 220 °С в течение 15–20 мин до золотистого цвета. Пока булочки пекутся, растопить абрикосовый джем. Горячие булочки смазать горячим джемом с помощью кисточки.

## *Булочки овсяные*

*Мука-230 г*
*хлопья овсяные -100 г*

*кефир – ½ стакана*
*желтки – 2 шт.*
*дрожжи сухие-8 г*
*масло сливочное – 1 ст. ложка*
*сахар -1,5 ст. ложки*
*соль – ½ ч. ложки*
*фундук-50 г*
*масло для смазки противня -50 г*
*ваниль – по вкусу*

**Приготовление**

В емкость всыпать муку, овсяные хлопья, дрожжи, перемешать, добавить сахар, соль, желтки, кефир, ваниль. Замесить тесто, в конце добавить растопленное масло, фундук, вымесить снова.

Готовое тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется до краев формы, выложить его на стол, раскатать в жгут, разрезать его на равные кусочки.

Смазать противень маслом. Сформовать из теста шарики, верх смочить маслом, водой и обмакнуть в овсяные хлопья. Выложить рядами на лист на небольшом расстоянии друг от друга, так как булочки будут увеличиваться в объеме при расстойке и выпечке. Когда булочки увеличатся, сбрызнуть их водой из пульверизатора, выпекать в духовке при температуре 220 ˚С. Они должны полностью подрумяниться.

Подать горячими к молоку, кефиру, кофе, чаю.

## *Булочки с чесноком и луком-пореем*

*Молоко – 200 г*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*дрожжи – 25 г*
*мука – 500 г*
*лук-порей-150 г*
*соль-5 г*

**Приготовление**

Лук-порей (этилированную часть) мелко нарезать, пропассеровать на сливочном масле. В теплом молоке с сахаром развести дрожжи, когда дрожжи разойдутся добавить соль, пассерованный лук и муку, замесив тесто, дать ему подойти. Разделать булочки, смазать маслом или сладкой водой. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 200 ˚С в течение 15–

20 мин.

Подавать с чесночным соусом к блюдам. Для чесночного соуса: измельченную зелень и головку чеснока развести в небольшом количестве воды.

## *Ароматные булочки*

*Мука – 500 г*
*дрожжи -20 г*
*кефир – 200 г*
*соль – 1 ч. ложка*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*
*кунжут – 1 ст. ложка*
*семечки очищенные – 2 ст. ложки*
*яйцо – 1 шт.*
*тмин – 1 ч. ложка*
*кориандр – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Замесить дрожжевое тесто из муки, дрожжей, кефира, яйца, соли, сахарного песка и семян. Кунжут оставить для обсыпки.

Тесто поставить в теплое место на 30–40 мин, поднявшееся тесто обмять.

Из готового теста скатать жгут, разрезать его на равные части, из которых скатать шарики, накрыть их полотенцем и оставить подходить на столе в течение 20–30 мин.

Затем каждый шарик раскатать в лепешку и уложить на противень, смазанный маслом. Лепешки смазать водой, посыпать кунжутом и поставить в теплое место на 20–30 мин. Выпекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 мин.

## *Булочки полезные с хлопьями*

*Ячменная мука -100 г*
*овсяные хлопья -100 г*
*пшеничная мука – 200–300 г*
*масло сливочное – 50 г*
*молоко – 1 стакан*
*вода – 200 г*
*дрожжи -50 г*

**Приготовление**

Ячменную муку и овсяные хлопья прокалить на сковороде. Заварить их крутым кипятком. Добавить 50 г сливочного масла, сахар и молоко. Все смешать. Когда дрожжи растворятся, добавлять небольшими порциями пшеничную муку, пока не получится густое эластичное тесто.

Поставить в теплое место, пока тесто не увеличится в объеме в два раза на 1 ч. Затем разделить на небольшие булочки и выпекать в духовке, предварительно разогретой до 180 °С в течение 15–20 мин.

## *Булочки с крапивой*

*Крапива-200 г (стакан отварной и протертой)*
*молоко – 200 г*
*яйца – 2 шт.*
*масло сливочное —100 г*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*дрожжи – 25 г*
*мука – 500 г*
*укроп -50 г*
*соль-5 г*

**Приготовление**

Молодую крапиву опустить в крутой кипяток на 2 мин, затем отжать и мелко изрубить. Вбить 2 сырых яйца, постоянно взбивая, добавить молоко теплое с распущенными в нем дрожжами и сахаром и солью, добавить муку. Хорошо вымесить тесто, дать подойти один раз, когда тесто увеличится в два раза, добавить сливочное масло и мелко нарезанную зелень укропа. Разделать булочки весом по 50 г, уложить на противень, смазанный маслом. Сверху смазать булочки желтком, взбитым с молоком, и посыпать сверху семенами кунжута или льняными семенами.

Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин.

## *Быстрые булочки с шоколадом и орехами*

*Слоеное бездрожжевое тесто – 500 г*
*шоколад темный -150 г*
*орехи грецкие -100 г*
*сливки жирные -120 мл*
*сахарный песок – 4 ст. ложки*

*сливочное масло для смазывания*

**Приготовление**

Заранее полностью разморозить тесто. Разогреть духовку до 180 °С. Порубить шоколад на мелкие кусочки.

Смешать сливки с 2 ст. ложками сахара, довести до кипения и снять с огня. Залить горячими сливками кусочки шоколада и перемешать, чтобы шоколад растаял. Перемешать до однородности. Остудить.

Раскатать тесто в пласты толщиной 3 мм. При помощи кулинарной кисти смазать небольшим количеством шоколадного соуса. Свернуть каждый пласт в рулет и разрезать поперек на б частей. Выложить получившиеся булочки на срез (как пеньки) на застеленный бумагой для выпечки противень. Выпекать до готовности, примерно 20 мин.

Смазать бумагу для выпечки сливочным маслом. Оставшийся сахар растопить в небольшой сковороде с 0,5 ч.л. воды. Когда сироп станет коричневеть, всыпать орехи, прогревать, помешивая, 1 мин. Затем выложить орехи ровным слоем на смазанную маслом бумагу и остудить. Порубить орехи не слишком мелко.

Вынуть противень с готовыми булочками из духовки. Полить каждую булочку оставшимся шоколадным соусом и посыпать орехами. Подавать остывшими.

## *БУЛОЧК*

## *И ШПИНАТНЫЕ*

*Шпинат – 400 г*
*яйца – 2 шт.*
*масло сливочное —100 г*
*соль – ½ ч. ложки*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*
*молоко – 1 стакан*
*дрожжи – 25 г*
*мука – 400 г*
*кунжут —15 г*

**Приготовление**

Шпинат опустить в кипящую воду на 1 мин, затем откинуть на дуршлаг и протереть.

В свежее теплое молоко опустить дрожжи, добавить сахарный песок и дать разойтись дрожжам. Затем добавить протертый шпинат, яйца, масло, добавляя небольшими порциями муку.

Замесить тесто. Дать подойти. Разделать булочки, смазать сладкой водой (1 ч. ложка сахара на 1 стакан воды) и посыпать сверху семенами кунжута.

Выпекать в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение 15–20 мин.

## *Булочки с мангольдом или свекольной ботвой*

*Листья мангольда без черешков -1 кг*
*молоко – 0,5 л*
*яйца – 2 шт.*
*масло сливочное -150 г*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*
*соль – ½ ч. ложки*
*дрожжи свежие– 25 г*
*мука – 800–900 г*
*чеснок*

**Приготовление**

Листья мангольда или свеклы мелко нашинковать, посолить по вкусу, добавить измельченный чеснок.

Из остальных ингредиентов замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти. Разделить на кусочки по 50 г. Раскатать каждый кусочек в тонкий слой теста, смазать его растопленным сливочным или растительным маслом. Уложить слой мелко нашинкованной зелени. Свернуть рулетиком, уложить на смазанный маслом противень, дать булочкам подойти. Смазать сладкой водой, выпекать в духовке при 200 °С в течение 15–20 мин.

## *Ватрушки с творогом и зеленью*

*Тесто дрожжевое – 500 г*
*творог – 500 г*
*зелень свежая -100 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Из дрожжевого теста сформировать лепешки размером с десертное блюдечко, толщиной 2–3 см. Зелень свежую (петрушка, сельдерей, укроп) промыть, осушить полотенцем и очень мелко нарезать. Творог протереть через сито, добавить измельченную

зелень, посолить, перемешать, затем скатать шарики размером с куриное яйцо, расплющить их и, вдавливая, уложить сверху лепешки. Сформированные ватрушки разместить на смазанном растительном маслом противне и испечь в духовке.

## *Ватрушки со сладкой творожной начинкой*

*Тесто дрожжевое – 500 г*
*творог – 500 г*
*яйца (желтки) —3–5 шт.*
*сахарный песок-100 г*
*цедра апельсина – 1 ч. ложка*

**Приготовление**

Творог протереть через мелкое сито, вмешать в него сырые яичные желтки, сахарный песок и цедру апельсина. Сформировать и испечь ватрушки так же, как в предыдущем рецепте.

## *Булочки с черносливом*

*Мука – 250 г*
гречка – 50 г
мед – 100 г
чернослив – 100 г
масло сливочное – 100 г
соль – ½ ч. ложки
яйца – 2 шт.
молоко – ½ стакана
желтки – 2 шт.
сахарная пудра для обсыпки – 70 г

**Приготовление**

Замесить тесто из муки, меда, соли, дробленой гречки, яиц, желтков, теплого молока, мелко нарезанного чернослива. В конце замеса добавить растопленное сливочное масло. Дать тесту выстояться, обмять его еще раз и дать ему подойти. Сформировать шарики одинакового размера. Подошедшие шарики примять ладошкой, уложить на смазанный маслом противень, дать подойти еще раз. Выпекать в духовке при температуре 200 ˚С до готовности. Обсыпать пудрой или залить глазурью и обсыпать дробленым орехом.

## *Постные булочки с тыквой и маком*

*Мука – 3 стакана*
*вода – 1 стакан*
*тыква натертая – ½ стакана*
*масло растительное – 3 ст. ложки*
*сахарный песок – 3 ст. ложки*
*соль – 1 ч. ложка*
*дрожжи сухие-2 ч.*
*ложки мак-3 ст. ложки*
*масло растительное для смазывания булочек*

**Приготовление**

Смешать ингредиенты для теста в следующей последовательности: вода, мука, растительное масло, сахар, соль, дрожжи. Оставить на 45 мин. Когда тесто будет готово, выложить в миску, присыпанную мукой. Дайте отдохнуть тесту 15 мин.

Раскатать тесто в круг на присыпанной мукой поверхности.

Вырезать из теста стаканом кружочки.

Кружочки смазать растительным маслом, посыпать сахаром и маком. Сложить кружочки по трое, друг на друга.

Свернуть сложенные по трое кружочки в рулетик, разрезать рулетик пополам, получатся две булочки, Поставить на противень срезанной стороной вниз.

Дать расстояться булочкам 25–30 мин.

Выпекать в разогретой до 200 ˚С в духовке в течении 30 мин.

Смазать поверхность булочек растительным маслом.

## *Постные несладкие булочки-кексы*

*Мука – 400 г*
*вода – 300 мл*
*масло растительное – 70 мл*
*дрожжи сухие – 2 ч.*
*ложки соль – 0,5 ч.*
*ложки сахар – 0,5 ч.*
*ложки томаты вяленые – 50 г*
*маслины – 50 г*
*зелень – 30 г*
*чеснок (зубчики) – 4 шт.*

**Приготовление**

Смешать муку, соль, сахар и дрожжи. Добавить 50 мл масла и

теплую воду, замесить тесто. Оно получается очень липким, таким и должно быть, муки не добавлять. При работе с тестом руки смазывать растительным маслом. Тесто положить в смазанную маслом миску и оставить на расстойку на 40–60 мин.

Пока бродит тесто, порезать маслины и томаты, чеснок мелко порубить, зелень порубить. Все смешать и добавить в тесто.

Разделить тесто на шарики примерно по 50 г, выложить в формы для кексов. Оставить минут на 25.

Выпекать кексы-булочки в разогретой до 200 °С духовке 20–25 мин. Горячие кексы после выпечки сразу же смазать смесью растительного масла, измельченной зелени и рубленной дольки чеснока.

## *Ватрушки с грушей*

**Для теста:**
*Мука – 2 стакана*
*яйца – 3 шт.*
*молоко – 100 мл*
*сахарный песок – 3 ч. ложки*
*дрожжи сухие-1 пакетик*
*масло сливочное – 2 ст. ложки*
**Для начинки:**
*Груши – 2 шт.*
*сахарный песок – 2 ст. ложки*
*масло сливочное – 1 ст. ложка*
*фундук рубленый – 2 ст. ложки*
*шоколад тертый – 2 ст. ложки*

**Приготовление**

Смешать стакан муки, дрожжи, сахар и теплое молоко, накрыть тесто пленкой и поставить на 30 мин в теплое место. Затем добавить в тесто оставшуюся муку, масло и яйца. Вымесить тесто, накрыть пленкой и поставить на час в теплое место.

На посыпанном мукой столе скатать тесто в жгут, нарезать его на равные порции, каждую из которой раскатать в лепешки и выложить их на смазанный маслом противень.

Для начинки: масло растереть с сахаром, груши мелко нарезать и перемешать с маслом, сахаром, орехами и шоколадом.

В центре каждой лепешки продавить и положить начинку. Поставить противень в теплое место на 10–15 мин. Смазать ватрушки яйцом и выпекать в духовке при температуре 220 °С в течение 20–25 мин.

## *Творожные ватрушки из слоеного теста*

*Слоеное тесто готовое – 450 г*
*яйцо – 1 шт.*
*творог – 500 г*
*сахарный песок – 100 г*
*ванильный сахар – 1 пакетик*
*крахмал -30 г*
*изюм – 50 г*
*натертая цедра одного лимона*

**Приготовление**

Тесто разделить на 10 квадратов. Яйцо разделить на белок и желток.

Белком смазать края квадратов. Смешать творог, сахар, ванильный сахар, желток, крахмал, изюм и цедру. На каждый квадрат теста выложить 1 ст. ложку творожной массы. Квадрат сложить от угла к противоположному углу, чтобы получился треугольный пирожок. Края теста сдавить и сделать ножом надрезки на расстоянии 1 см друг от друга.

Противень застелить бумагой для выпечки, выложить на него ватрушки, смазать их желтком и поставить в подогретую до 200 ˚С духовку. Выпекать 20–25 мин.

## *Кренделькиc маком, кунжутом*

*Мука – 500 г*
*сахарный песок – 50 г*
*соль-10 г*
*дрожжи сухие -10 г*
*яйцо -1 шт.*
*масло сливочное – 1 ст. ложка*
*сода пищевая – 2 ст. ложки*
*вода – 1 стакан.*
*мак или кунжут – 3 г на один крендель*

**Приготовление**

В кастрюлю всыпать муку с дрожжами, сахар, соль, влить яйцо, масло. Замесить тесто, добавить воду комнатной температуры – столько, чтобы тесто получилось средней консистенции. Месить тесто надо долго, чтобы оно хорошо отставало от посуды и рук. Накрыть емкость с тестом пищевой пленкой и поставить в теплое место. Тесто должно хорошо

подняться.

Выложить тесто на стол, подпыленный мукой, разрезать на полоски, а затем на кусочки равной величины (весом примерно по 70–80 г). Каждый кусочек теста скатать в шарик и уложить на столе. Снова накрыть пищевой пленкой и дать шарикам подойти, т. е. увеличиться в объеме.

Затем шарики раскатать в жгуты одинаковой толщины, длиной 25–30 см. Каждый жгут свернуть в форму кренделя и уложить на противень, смазанный растительным маслом.

В кипяченую воду добавить соду и смазать каждый крендель со всех сторон с помощью кисточки.

Посыпать крендели маком. Дать полежать 15 мин на противне.

Затем выпекать в горячей духовке при температуре 220–230 ˚С в течение 10–15 мин до золотистого цвета.

Горячие крендели смазать растительным маслом. Выложить на блюдо и подать с молоком, чаем, кофе.

## *Творожные колечки*

*Творог – 250 г*
*молоко —150 г*
*желток – 2 шт.*
*масло сливочное – 45 г*
*дрожжи сухие-11 г*
*мука – 250 г*
*масло для жарки – 250–300 г*
*сметана – 200 г*
*ванильный сахар -1*
*пакетик соль – по вкусу*

**Приготовление**

Творог размять и протереть с солью и желтками, а также с дрожжами, замоченными в теплом молоке, добавить муку. Тесто поставить в теплое место на 2 часа.

Затем тесто выложить на стол, предварительно посыпанный мукой, вырезать из него колечки формочкой или стаканчиком, дать постоять в теплом месте 10 мин.

Нагреть масло и опустить колечки в масло. Обжарить, вынуть и уложить на блюдо, подавая к ним сметану, ванильный соус или сахарную пудру с ванилином.

## *Сочники*

*Мука -1,5 стакана*
*сахарный песок– ⅔ стакана*
*масло сливочное -75 г*
*сметана – 3 ст. ложки*
*яйцо -1 шт.*
*соль-5 г*
*сода – ¼ч. ложки*
*1 желток для смазывания*
**Для начинки:**
*творог жирностью 9 % – 150 г*
*сахарный песок – 1 ст. ложка*
*мука – 1 ст. ложка*
*сметана – 1 ст. ложка*
*белок-1 шт.*

**Приготовление**

В большой миске деревянной ложкой растереть сливочное масло. Добавить сахар, соль, яйцо и сметану и хорошо перемешать.

Просеять муку с содой. Всыпать муку в масляную смесь и быстро замесить тесто, вымешивать не больше 1 мин.

Для начинки смешать творог с сахаром, добавить сметану и белок, в конце всыпать муку.

Готовое тесто выложить на рабочую поверхность и слегка присыпать мукой. Раскатать в пласт толщиной 7–8 мм и формочкой или стаканом вырезать 10 кружков.

На половину кружка, немного отступив от края, положить творожную начинку. Накрыть второй половиной кружка и слегка прижать край. Переложить сочники на противень, застеленный пергаментом, и смазать желтком.

Разогреть духовку до 220 °С и выпекать сочники 10–15 мин, до румяной корочки.

## *Дрожжевые пышки со сливовым пюре*

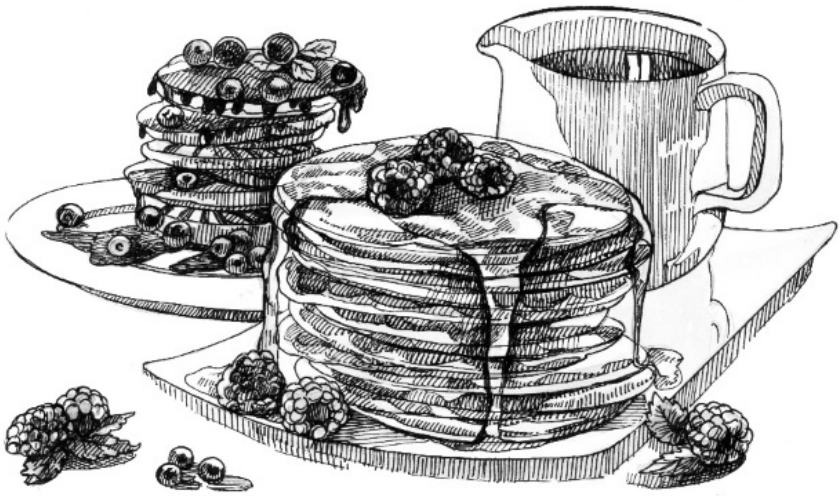
*Мука – 500 г*
дрожжи свежие – 40 г
сахарный песок – 6 ст. ложек
молоко теплое – 125 мл
сметана – 150 г
яйцо – 1 шт.
натертая цедра 1 лимона
соль – 5 г

масло сливочное – 4 ст. ложки
сливовое пюре – 200 г
миндаль измельченный – 4 ст. ложки
ванильный сахар – 1 пакетик
масло растительное для фритюра

**Приготовление**

В миску просеять муку, сделать в середине углубление, накрошить в него дрожжи, положить 2 ст. ложки сахара, налить немного молока и замесить в середине муки опару Накрыть и дать постоять в тепле 15 мин. У края опары выложить 2 ст. ложки сахара, сметану, яйцо, лимонную цедру и соль. В остатках молока растопить сливочное масло, влить в опару, замесить из всех компонентов тесто, накрыть и поставить на 30 мин в теплое место. Тесто раскатать в толстую колбасу и нарезать. Каждый кусок придавить, положить на середину немного сливового пюре и ломтиков миндаля, края поднять и залепить в форме шарика. Оставить для подъема на 15 мин. Масло для фритюра разогреть до 180 ˚С. Жарить шарики во фритюре 5–8 мин, затем выложить на бумажное полотенце и дать стечь жиру. Остаток сахара смешать с ванильным сахаром и обмакнуть в смесь еще горячие шарики.

# Блины, блинчики, лепешки, оладьи



Блины бывают разные – тонкие, прозрачные, нежные и ароматные. Или толстые, пышные, «ноздрястые», тоже нежные и ароматные, ну и, конечно же, с различными начинками. Готовят блины из пшеничной, гречневой, кукурузной, рисовой муки, используют для них также и разваренные крупы.

Очень вкусные блины получаются из смеси пшеничной и гречневой муки, приготовленные по следующему рецепту:

*Мука пшеничная – 400 г*
*мука гречневая – 200 г*
*молоко – 1 л*
*яйца – 5 шт.*
*дрожжи свежие -25 г*
*сахарный песок-2 ст. ложки*
*масло растительное – 2–3 ст. ложки*
*соль – 1 ч. ложка*

**Приготовление**

В теплом молоке (0,5 литра) растворить сахар, распустить дрожжи и вмешать пшеничную муку. Когда тесто забродит и поднимется, вмешать гречневую муку и взбитые яйца, добавить соль. Поставив в теплое место, дать тесту подняться еще один раз, затем влить в него 0,5 л кипящего молока, интенсивно

перемешивая, чтобы оно заварилось равномерно по всему объему. Одновременно добавить в тесто растительное масло. После 10-минутной выдержки тесто считается готовым для выпечки блинов. По консистенции оно должно быть как жидкая сметана и хорошо растекаться по сковороде.

Блины лучше печь сразу на двух или трех сковородах. Самая лучшая сковорода для выпечки блинов – чугунная; она должна быть чистой, раскаленной и смазанной растительным маслом. Тесто разливать большой ложкой, в которую помещается порция для одного блина. Зачерпывать нужно не со дна, а с самого верхнего слоя – там тесто более пористое и блины из него будут также пористые и нежные. Обжаривают их с обеих сторон, переворачивая специальной лопаточкой.

Готовые блины укладывают стопкой один на другой, смазывая сливочным маслом. Подают горячими, сразу после того, как испекли.

К блинам можно подать растопленное сливочное масло, сметану, черную и красную икру, семгу или другую соленую рыбу, либо что-нибудь сладкое – мед, варенье, фруктовые и ягодные сиропы, сгущенное молоко.

### *Блины овсяные*

# Оладьи

Оладьи, оладушки – известное и всеми любимое мучное блюдо русской кухни, простое, вкусное и питательное. Но у него есть и недостаток – маловато витаминов. А ведь оладьи мы чаще едим зимой, когда витаминов так не хватает. Оказывается, можно готовить оладьи полностью из овощей и фруктов, добавляя лишь немного муки.

Приведенные рецепты оладий из овощей и фруктов не содержат каких-либо экзотических составляющих. Приготовить их может любой, даже начинающий кулинар. Жарят оладьи в большом количестве растительного масла.

Подают со сметаной, вареньем, соусами.

## *Оладьи морковно-яблочные*

*Морковь – 300 г*
*яблоки – 300 г*
*яйца – 2 шт.*
*мука пшеничная – 200 г*
*масло растительное -100 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Яблоки вымыть, освободить от сердцевины и семян, натереть на терке. Морковь вымыть, так же натереть. Все тщательно перемешать, добавить яйца, хорошо взбить вилкой или венчиком, добавляя муку и соль. Жарить на растительном масле.

## *Оладьи из яблок с кореньями*

*Яблоки – 300 г*
*пастернак -300 г*
*яйца – 2 шт.*
*сливки -50 г*
*мука – 200 г*
*масло растительное – 75 г*
*соль – но вкусу*

**Приготовление**

Вымытые и очищенные яблоки и пастернак натереть на

крупной терке, соединить, добавить яйца, хорошо взбить вилкой или венчиком, добавляя муку, сливки и соль. Жарить на растительном масле.

## *Оладьи из тыквенного пюре*

*Тыква – 500 г*
*мука – 1 стакан*
*яйца – 2 шт.*
*молоко – 1 стакан*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*
*масло растительное -50 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Тыкву очистить, нарезать кубиками, залить молоком и тушить до готовности, протереть сквозь сито. В остывшее тыквенное пюре добавить муку, растертые с сахаром яичные желтки и соль, тщательно перемешать и затем осторожно вмешать взбитые белки.

## *Оладьи из топинамбура*

*Топинамбур – 700 г*
*яйца – 2 шт.*
*мука – 100 г*
*масло растительное -100 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Топинамбур вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить яйца, хорошо взбить вилкой или венчиком, добавляя муку и соль. Жарить на растительном масле.

## *Оладьи из тыквы и картофеля*

*Тыква – 300 г*
*картофель – 300 г*
*яйца – 2 шт.*
*мука – 200 г*
*масло растительное -100 г*

*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Картофель вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Тыкву очистить, натереть на мелкой терке, соединить с картофелем, добавить яйца, соль и муку, хорошо взбить тесто венчиком.

## *Оладьи из кабачков*

*Кабачки – 500 г*
*яйца – 2 шт.*
*мука-100 г*
*масло растительное -100 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Кабачки вымыть, разрезать, очистить, удалить семена и натереть на крупной терке, добавить яйца, хорошо взбить вилкой или венчиком, добавляя муку и соль. Жарить на растительном масле. Подавать к столу горячими со сметаной.

Вместо кабачков можно использовать тыкву или патиссоны.

## *Оладьи со шпинатом*

*Мука пшеничная – 300 г*
*яйца-3 шт.*
*шпинат – 500 г*
*сливки – 200 г*
*сахарный песок– 1 ст. ложка*
*масло растительное -100 г*
*соль – по вкусу*

**Приготовление**

Шпинат промыть в холодной воде, мелко нарезать, залить сливками и яйцами, посолить, положить сахарный песок и хорошо взбить миксером или вилкой. Добавляя небольшими порциями муку, замешать тесто до консистенции густой сметаны.

## *“Рог изобилия”*

Предлагаемое блюдо – сравнительно недорогое, сытное и полезное, готовится быстро и просто.

Основа блюда – пресная лепешка из теста следующего состава:

*Мука -1 кг вода – 0,5 л*
*масло растительное – 2 ст.*
*ложки соль – по вкусу*

**Приготовление**

Хорошо вымешанное тесто раскатать в тонкие лепешки по размеру сковороды, в которой они будут выпекаться, обжарить с двух сторон без жира, свернуть кулечками. В кулечки уложить приготовленную заранее начинку. Чтобы кулечки не разворачивались, их можно заколоть деревянной шпилькой. Наиболее полезны и вкусны начинки-ассорти, рецепты которых приведены в книге.

Указанные пропорции – ориентировочные, и их можно менять в зависимости от вкуса и наличия продуктов.

**Начинка мясная с зеленью:**
*Фарш мясной лук репчатый*
*петрушка и майоран (зелень)*
*соль*

**Приготовление**

Измельченные лук и петрушку пассеровать на растительном масле. Мясной фарш пожарить на сковороде, добавить подготовленную зелень, посолить и перемешать.

**Начинка из капусты с яйцами:**
*Капуста белокочанная*
*яйца*
*соль*

**Приготовление**

Капусту мелко порубить и потушить на растительном масле 5–7 мин. Яйца отварить вкрутую, очистить и порубить. Все смешать, посолить по вкусу.

**Начинка морковная с сыром:**
*Морковь*
*сыр любой*

**Приготовление**

Морковь вымыть, очистить, нашинковать на крупной терке и пассеровать на растительном масле. Сыр натереть и перемешать с пассерованной морковью.

**Начинка из мяса и овощей:**

*Фарш мясной*
*баклажаны*
*томаты*
*лук репчатый*
*соль*

Мясной фарш прожарить на сковороде. Нашинкованный лук и нарезанные кружочками баклажаны и томаты пассеровать на растительном масле. Все соединить, посолить и перемешать, тушить в течение 5 мин.

**Начинка творожная с зеленью:**

*Творог любой*
*лук зеленый*
*укроп*
*соль*

**Приготовление**

Творог протереть сквозь сито, добавить мелко нарезанные лук и зелень, посолить и перемешать. Зелень и творог берутся поровну.

**Начинка «Овощное ассорти»:**

*Баклажаны*
*томаты*
*лук репчатый*
*перец сладкий болгарский*
*петрушка (зелень)*
*соль*

**Приготовление**

Лук очистить, овощи вымыть. Нарезать лук и сладкий болгарский перец кольцами, томаты дольками, баклажаны кружочками. Смешать все овощи, пожарить на растительном масле. Посолить по вкусу и добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Заменив баклажаны кабачками, можно приготовить второй вариант начинки «Овощное ассорти» с другим вкусовым букетом.

**Начинка рыбная с кореньями и луком:**
*Филе рыбное*
*сельдерей (коренья)*
*лук репчатый*
*соль, перец черный молотый*

**Приготовление**
Рыбное филе нарезать мелкой соломкой. Лук и сельдерей очистить и нашинковать. Пожарить рыбное филе с овощами на растительном масле, посолить и поперчить по вкусу.

**Начинка овощная с сыром:**
*Морковь*
*сыр любой*
*перец сладкий болгарский*

**Приготовление**
Перец и морковь вымыть, очистить, нашинковать и пассеровать на растительном масле. Сыр натереть и перемешать с подготовленными овощами. Соотношение моркови, перца и сыра – произвольное.

**Начинка грибная с репчатым луком:**
*Грибы свежие*
*лук репчатый*
*соль*

**Приготовление**
Грибы (лучше шампиньоны) перебрать, промыть и мелко нарезать, лук очистить и мелко нарезать. Грибы с луком пожарить на сковороде на растительном масле, посолить по вкусу.

# Печенье

## *Печенье из овсяных хлопьев и морковных цукатов*

*Овсяные хлопья – 2 стакана*
*масло сливочное – 200 г*
*цукаты морковные – ½*
*стакана яйца – 1 шт.*
*мука пшеничная – 1 стакан*
*цедра 1 апельсина*
*майонез – 1 ст. ложка*

**Приготовление**

Овсяные хлопья обжарить на сухой сковороде. Горячие хлопья соединить со сливочным маслом, взбитым яйцом, затем добавить цукаты (мелко порезанные или провернутые через мясорубку), майонез и муку Массу тщательно перемешать, пока она не станет густой и эластичной. Чайной ложечкой разложить ее кружочками на смазанный маслом противень и запечь и духовке, нагретой до 200 ˚С в течение 15 мин.

## *Печенье фигурное “игрушки”*

*Масло сливочное – 200 г*
*сахарный песок-100 г*

*майонез – 2 ст. ложки*
*мука пшеничная – сколько замесится*

**Приготовление**

Масло растереть с майонезом и сахарным песком, добавляя муку, замесить эластичное тесто, раскатать из него лист толщиной не более 1 см и нарезать фигурное печенье, используя специальные формочки для нарезки. Заготовки поместить на смазанный маслом противень и запечь в духовке. Готовое печенье украсить по вашему вкусу. Печенье в форме игрушек очень нравится детям. Они с удовольствием вырезают его из теста сами. Печенье с соответствующими сюжетными фигурками можно испечь на Новый год, Пасху, к свадебному столу.

## *Печенье земляничное*

*Земляника свежая – 200 г*
*сахарный песок – 100 г*
*масло сливочное – 200 г*
*мука пшеничная – 600 г*
*соль – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Сливочное масло растереть с сахарным песком, добавить свежую землянику, муку и соль, хорошо вымесить. Из теста нарезать тонкий жгутик, нарезать его на небольшие палочки и завернуть их узелком. Запечь в духовке на смазанном маслом противне.

## *Печенье с сыром*

*Мука пшеничная – 400 г*
*масло сливочное-150 г*
*сыр твердый -100 г*
*сметана-100 г*
*яйца -1 шт.*
*сода пищевая – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Муку смешать со сметаной, яйцом и сливочным маслом, добавить натертый сыр и воду, перемешать. Раскатать тесто тонким пластом, уложить на смазанный маслом противень и

испечь в духовке. Горячий корж разрезать ножом на небольшие квадраты, ромбы.

## *Печенье из ржаной муки*

*Мука ржаная – 300 г*
*крупа манная – 200 г*
*масло сливочное – 200 г*
*яйца – 2 шт.*
*мед-100 г*
*сода пищевая – ½ ч.*
*ложки соль – по вкусу*

**Приготовление**

Хорошо перемешать сливочное масло, мед и яйца. Добавить смесь муки с крупой, соду и вымесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, вырезать формочкой или нарезать ножом печенье и испечь в духовке, уложив на смазанный маслом противень.

## *Печенье морковное*

*Морковь натертая – 1 стакан*
мука пшеничная – 2 стакана
отруби – ½ стакана
масло сливочное – 100 г
сметана – 100 г
сахарный песок – 100 г
яйца – 1 шт.
сода пищевая, соль – по ½ ч. ложки

**Приготовление**

Морковь вымыть, очистить, натереть. Соединить натертую морковь, муку, отруби, яйцо, сливочное масло и сахарный песок, замесить тесто, добавив в него соль и соду. Раскатать тесто в пласты толщиной 0,5–1 см и нарезать печенье с помощью формочек. Печенье уложить на смазанный маслом противень и испечь в духовке.

## *Печенье с отрубями*

*Мука пшеничная – 1 стакан*
мука гречневая – 1 стакан
отруби пшеничные – ½ стакана
яйцо – 1 шт.
масло сливочное – 200 г
майонез – 2 ст. ложки
сахарный песок – ½ стакана
сода пищевая, соль – по ¼ ч. ложки

**Приготовление**

На яйцах и майонезе из муки и отрубей замесить тесто, добавив в него масло, сахарный песок, соль и соду. Тесто можно готовить и без добавления сахарного песка. Из хорошо вымешанного теста скатать шарики величиной с грецкий орех и, уложив на противень, сделать сверху на каждом небольшую ямку, в которую положить изюминку, кусочек кураги, чернослива, орешек. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке до появления румяной корочки.

## *Печенье тыквенное*

*Тыква – 200 г*
*масло сливочное – 100 г*
*сахарный песок – 100 г*
*отруби – 1 стакан*
*мука пшеничная – ½ стакана*
*сода пищевая, соль – по ½ ч. ложке*

**Приготовление**

Очищенную тыкву натереть на крупной терке и, добавляя муку, отруби, масло, сахарный песок, соль и соду, замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см, вырезать тонким стаканом или специальными формочками печенье, уложить на смазанный маслом противень и испечь в разогретой до 200 ˚С духовке.

## *Печенье кабачковое*

*Кабачки – 500 г*
*масло сливочное – 200 г*
*сахарный песок – 100 г*
*мука – 400 г*
*соль – ½ ч. ложки*

**Приготовление**

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть и отжать сок. Если кабачки молодые, то семена и кожуру можно не удалять. Отжатую кабачковую массу (после удаления сока ее останется 30 %) смешать с мукой, маслом и сахаром. Замесить тесто, сформировать печенье и выпекать в духовке при 200 °С.

## *Медовые квадратики*

*Маргарин или сливочное масло – 70 г*
*мед – 3 ст. ложки*
*яйцо – 1 шт.*
*ванильный сахар – ½ пакетика*
*мука – 1 стакан (с горкой)*
*сода – ½ ч. ложки*
*соль – на кончике ножа*
*изюм – 3 ст. ложки*
*орехи грецкие – 3 ст. ложки*
*шоколад – 100 г*
*цукаты – 50 г*
**Глазурь:**
*сок лимона – 1 ч. ложка*
*горячая вода – 2 ст. ложки*
*сахарная пудра – 125 г*

**Приготовление**

Размягченный маргарин или сливочное масло смешать с яйцом, медом и взбить добела. Муку соединить с солью, содой и всыпать во взбитый маргарин. Орехи и шоколад измельчить. Изюм перебрать, вымыть, просушить.

Смешать орехи, шоколад и изюм. Добавить цукаты и ввести в тесто. Хорошо вымешать массу.

Противень смазать сливочным маслом, слегка посыпать мукой, выложить на него массу и разровнять по всей поверхности.

Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 170–180 °С в течение 10 мин.

Готовый пласт разрезать на квадратики.

Приготовить глазурь: пудру, сок лимона и горячую воду соединить и растереть. Глазурь должна быть блестящая. В густую глазурь нужно добавить немного лимонного сока, в жидкую – сахарной пудры. (Глазурь можно приготовить на соке апельсина, клюквы, вишни и т. д.)

Обмакнуть каждый квадратик в глазурь одной стороной, дать подсохнуть. После этого можно подавать на стол.

## *Французское печенье*

*Яйца – 6 шт. сахарный песок-150 г*
*мука – 200 г*
*ром-30 мл*
*разрыхлитель – 1 ч. ложка*
*крахмал-100 г*
*какао порошок-2 ст. ложки*
*натертая цедра 1 лимона и 1 апельсина*
*смородиновое желе-250 г*
*сахарная пудра – 500 г*
*лимонный сок*

**Приготовление**

Яйца разделить на желтки и белки. Желтки растереть с сахаром до образования белой пены. Смешать муку, разрыхлитель и крахмал.

Смесь просеять на желтки и все перемешать. Взбить белки и слегка перемешать с тестом.

Тесто разделить на две части. Одну часть смешать с порошком какао и ромом, другую – с лимонными и апельсиновыми цукатами. Каждую половину раскатать в пласт толщиной 2 см, выложить на противень, покрытый бумагой для запекания, и выпечь в подогретом духовом шкафу при температуре 200 ˚С. Выпекать пласты отдельно, каждый пласт по 15 мин. После охлаждения нарезать пласты на маленькие многоугольники (или использовать для этого формочки), смазать их смородиновым желе и соединить по двое. Сахарную пудру смешать с лимонным соком и покрыть печенье глазурью.

## *Печенье с облепихой*

*Мука пшеничная – 2 стакана*
масло сливочное – 100 г
облепиховый сок – 50 г
сахарный песок – 100 г
сода пищевая, соль – по ¼ ч. ложки

**Приготовление**

Из муки, масла, сахарного песка и облепихового сока замесить тесто, добавив в него соль и соду. Раскатать тесто в пласт, нарезать печенье и, уложив на смазанный маслом противень, запечь в духовке.

## *Звездочки с корицей*

*Белок – 2 шт.*
сахарный песок – 100 г
сахарная пудра – 100 г
натертая цедра 1 лимона
корица молотая – 1 ч. ложка
марципан – 150 г
миндаль молотый – 300 г
гвоздика молотая – 1 щепотка
сахар для посыпки

**Приготовление**

Белки взбить в очень крепкую пену и во время взбивания всыпать тонкой струйкой сахарную пудру, а затем сахар. Добавить лимонную цедру треть массы отложить, смешать с одной щепоткой корицы и отставить в сторону. Вымешать миндаль с марципаном, остатком корицы и гвоздикой. Полученную массу аккуратно перемешать с белковой пеной. Рабочую поверхность посыпать сахаром, размазать по ней тесто и вырезать из него звездочки. Для того, чтобы звездчатые формочки легко выходили из теста, их надо все время смачивать холодной водой. Противень застелить бумагой для выпечки, переложить на него звездочки и смазать их белковой массой с корицей, которая была отложена в начале работы. Противень поставить в духовку, подогретую до 100˚—125 ˚С. Звездочки должны подсыхать 40–45 мин.

## *Масляные печенья*

*Масло сливочное размягченное —150 г*
*сахарная пудра – 125 г*
*ванильный сахар -1*
*пакетик яйца – 2 шт.*
*мука – 250 г*

**Приготовление**

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром до образования пены. Добавить яйца и затем порциями замешивать муку.

При необходимости влить немного молока. Тесто раскатать в пласт толщиной с ручку ножа и вырезать из него любые фигурки по желанию. Выложить их на смазанный маслом противень и выпекать в подогретой до 180 °С духовке 10–15 мин до золотистого цвета.

## *Печенье с сыром «пряное ассорти»*

*Мука пшеничная -300 г*
*масло сливочное —100 г*
*сметана -100 г*
*сыр твердый -100 г*
*пряности – по вкусу*
*сода пищевая – на кончике ножа*

**Приготовление**

Из муки, сметаны, масла и натертого сыра замесить тесто, добавив в него соду, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на квадраты и обсыпать их сверху разными пряностями. Например, одну часть квадратов можно обсыпать кориандром, другую – анисом, третью– тмином, красным или черным перцем, корицей, имбирем, фенхелем, цедрой лимона или апельсина, орехами, крупной солью. Уложить на противень и запечь в духовке.

## *Постное овсяное печенье*

*Овсяные хлопья – 200 г*
*сухофрукты -100 г*
*орехи -50 г*
*сахарный песок—1 ст. ложка*
*вода-100 мл*
*банан-1-2 шт.*

**Приготовление**

Все ингредиенты смешать в однородную массу. Бананы предварительно можно размять. Готовой массе дать постоять 30 мин.

Противень застелить пекарской бумагой и слегка смазать

растительным маслом. Из массы чуть влажными руками сформировать печенье.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 мин.

## *Сливочные звездочки*

*Желток-1 шт.*
*сахарный песок-125 г*
*ванильный сахара – 3*
*пакетика сметана – 4 ст. ложки*
*разрыхлитель на кончике ножа*
*масло сливочное – 4 ст.*
*ложки мука – 200 г*
*сахарная пудра для обсыпки*

**Приготовление**

Растереть в густую пену желток с сахаром и ванильным сахаром. Перемешать со сметаной. Муку смешать с разрыхлителем, просеять смесь в миску, в середине сделать углубление. Положить в него желтковую массу, по краю выложить сливочное масло в виде хлопьев. Из всех подготовленных продуктов замесить гладкое тесто и поместить его на 1 час в холодильник. На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто тонким слоем и вырезать звездочки. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить звездочки и выпекать в подогретой до 20 ˚С духовке 10 мин. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

## *Печенье с шоколадной стружкой*

*Масло сливочное – 150 г*
сахарный песок – ½ стакана
сахарная пудра – 1/3 стакана
желток – 1 шт.
ваниль – 1 ч. ложка
мука с разрыхлителем – ½ стакана
шоколад натертый – 1 стакан

**Приготовление**

Нагреть духовку до 180 ˚С. Выстелить противень пергаментом. Миксером взбить в небольшой миске масло, сахар, пудру и яичный желток до воздушного крема. Добавить ваниль,

взбить до однородности.

Переложить смесь в большую миску, добавить муку и % стакана шоколада. Металлической ложкой перемешать ингредиенты.

Пальцами размять смесь, чтобы получить мягкое тесто. Скатать шарики, беря по 1 ст. ложке полученной смеси.

Плотно вдавить остатки шоколада в верхнюю часть шариков. Разложить их на противне, оставив место для припека. Выпекать 15 мин или до светло-коричневого цвета. Охладить на противне.

## *Печенье из овсяных хлопьев*

*Масло или маргарин -150 г*
*сахарный песок– 0,5*
*стакана яйцо -1 шт.*
*цедра лимона или щепотка ванилина*
*овсяные хлопья – 2 стакана*
*орехи – 1 ст. ложка*

**Приготовление**

Овсяные хлопья высыпать на противень и прогреть в духовке, чтобы придать им вкус каленого ореха и желто-коричневый цвет. Во время прогревания хлопья перемешать, чтобы они одинаково подрумянились и не пригорели – в противном случае они будут горькими. Масло растереть с сахаром в пену, добавить яйцо и пряности, рубленые орехи, остывшие хлопья. Класть чайной ложкой на противень порции теста. Выпекать печенье в духовке. Оно должно быть желто-коричневого цвета, сухим при разломе.

## *Печенье с маком, кунжутом*

*Слоеное тесто готовое – 500 г*
*мак, кунжут и соль – по вкусу*
*яйцо для смазки – 1 шт.*

**Приготовление**

Тесто раскатать скалкой до толщины 0,4–0,5 см, проколоть вилкой.

Яйцо взбить, добавить соль, смазать раскатанное тесто яйцом с помощью кисточки. Посыпать одну половину пласта маком, другую – кунжутом. Ножом для пиццы (круглым) или любым острым ножом нарезать квадратики 2,5х2,5 см, уложить на

противень и выпекать в духовке при температуре 220 ˚С до золотистого цвета.

## *Имбирные орешки*

*Мука – 2 стакана*
*сода – ½ ч. ложки*
*имбирь молотый – 1 ст. ложка*
*пряная смесь – ½ ч. ложки пряной смеси*
*масло сливочное -125 г*
*коричневый сахар – 1 стакан*
*вода кипящая – ½ стакана*
*сироп – 1 ст. ложка*

**Приготовление**

Нагреть духовку до 180 ˚С. Выстелить два противня пергаментом. Просеять муку и другие сухие ингредиенты в большую миску; добавить нарезанное сливочное масло и сахар. Втирать масло в муку, пока не получится смесь из мелких крошек.

Налить кипящую воду в небольшой кувшин, туда же вылить «золотой» сироп и мешать до растворения. Добавить в мучную смесь и вымесить мягкое тесто.

Скатать шарики из 2 ч. ложки теста каждый. Разложить на подготовленные противни, чуть прижимая пальцами. Выпекать 15 мин. Остудить печенье на противнях 10 мин, а потом переложить на решетку для охлаждения.

## *Печенье с сахарной пудрой*

*Слоеное тесто готовое – 500 г*
*яйцо для смазки – 1 шт.*
*сахарная пудра для обсыпки -50 г*

**Приготовление**

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,4–0,5 см. Пласт проколоть вилкой и смазать взбитым яйцом без соли, вырезать кружочки, колечки и т. д., уложить на противень, выпекать в духовке при температуре 220 ˚С.

Готовое горячее печенье обсыпать сахарной пудрой через сито.

## *Печенье с кремом*

*Масло сливочное-125 г*
*сахарная пудра – ½ стакана*
*молоко – ½ стакана*
*просеянная мука с разрыхлителем – ½ стакана*
*сухой заварной крем – ½ стакана*
*кокосовая стружка – ⅓ стакана*
**Для начинки:**
*Масло сливочное – 75 г*
*сахарная пудра – ⅔ стакана*
*молоко -2 ч. ложки*
*клубничный джем – ⅓ стакана*

**Приготовление**

Нагреть духовку до 180 °С. Выстелить два противня пергаментом. Взбить масло и сахарную пудру до воздушного крема в миске среднего размера. Добавить молоко, взбивать до однородности. Добавить муку, сухой крем и кокосовую стружку и смешать до получения мягкого теста. Скатать шарики из 2 ч. ложки теста каждый. Положить на подготовленный противень, расплющить вилкой. Проделать то же самое с оставшимся тестом. Время от времени макать вилку в сухой крем, чтобы избежать прилипания. Выпекать 15–20 мин или до золотистого цвета.

Приготовление начинки. Взбить сливочное масло и сахарную пудру до воздушного крема. Добавить молоко и взбивать до однородности. Намазать одно печенье 1½ ч. ложки масляной смеси, а второе – 1½ ч. ложки джема и соединить.

## *Творожное печенье*

*Творог – 200 г мука – 1 стакан*
*масло сливочное или маргарин – 100 г*
*сахарный песок-100 г*
*яичный желток – 1 шт.*
*цедра лимона или шепотка ванилина*
*питьевая сода на кончике ножа*

**Приготовление**

Жир смешать с сахаром, добавить желток и творог. Массу перемешать, добавить тертую цедру или ванилин, соду и муку. Чайной ложкой выложить на противень, смазанный жиром, порции теста. Выпекать в духовке.

## *Картофельное печенье “сюрприз”*

*Картофель – 200 г*
*сливки -120-150 г*
*сахарный песок—100 г*
*соль – 0,5 ч. ложки*
*корица – 1 ч. ложка*
*орехи грецкие молотые – 1 ст. ложка*
*яйца-3 шт.*

**Приготовление**

Промыть картофель, отварить его в «мундире», очистить, слегка помять и пропустить через мясорубку. Сливки взбить с солью, сахаром, корицей, затем, не переставая перемешивать, добавить яйца по одному, молотые орехи и в конце замеса – картофель. Вымешанное тесто слоем в 1,5–2 см выложить в прямоугольную форму, смазанную маслом, и выпекать при температуре 160 ˚С 40–50 мин. Когда корж остынет, нарезать его на одинаковые прямоугольники.

## *Печенье лакомое*

*Мед – 2 ст. ложки*
*сметана – 1 ст. ложка*
*масло сливочное —100 г*
*ванильный сахар – 6 г*
*желтки – 2 шт.*
*мука – 200 г*
*джем ягодный -100 г*
*сахарная пудра для обсыпки-20-30 г*

**Приготовление**

Замесить тесто из мягкого масла, сметаны, меда, сахарной ванили, желтков и муки. Готовое тесто раскатать, вырезать кружочки и кольца равных диаметров одной формочкой. Выпекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 15 мин. Кольца посыпать сахарной пудрой, на кружки отсадить джем, сверху джем посыпать сахарной пудрой.

## *Печенье с изюмом*

*Масло сливочное – 100 г*

сахарная пудра – 200 г
яйца – 2 шт.
йогурт сливочный – 3 ст. ложки
мука – 250 г
изюм – 150–200 г
миндаль молотый – 1/3 стакана
сода – 0,5 ч. ложки

**Приготовление**

Размягченное масло взбить при помощи миксера с сахарной пудрой, желтками, йогуртом, мукой, содой. Изюм предварительно замочить на час в холодной воде, откинуть на дуршлаг, подсушить и примешать к тесту. Из теста сформовать валики толщиной около 2 см, нарезать их на отрезки по 8-10 см и уложить на противень, смазанный маслом. Печенье смазать яичными белками и посыпать рубленым миндалем. Выпекать при температуре около 200 ˚С до образования золотистой корочки.

## *Медово-ореховое печенье*

*Сухари -300 г*
*мед – 250 г*
*орехи молотые —100 г*

**Приготовление**

Сухари пропустить через мясорубку. Смешать измельченные сухари с медом, орехами, сформовать одинаковые продолговатые рогалики, выложить их на противень, смазанный жиром, и выпекать в духовке при температуре 200–210 ˚С около 10 мин.

## *Печенье с грецкими орехами*

*Мука – 2,5 стакана*
масло сливочное – 200 г
сахарный песок – 0,3 стакана
желток – 1 шт.
сахарная пудра – 100 г
орехи грецкие – 150 г
цедра цитрусовых (смесь) – 70 г
мускатный орех – 0,25 ч. ложки

**Приготовление**

Масло порубить в муке ножом, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки. Добавить сахар и перемешать. Вбить яичный желток и немного воды и вымесить плотное тесто. Оставить охладиться на 30 мин.

Разогреть духовку до 180 ˚С. Промазать маслом противень.

Приготовить сироп, залив в кастрюлю 100 мл воды и добавив сахарную пудру. Нагреть на умеренном огне до растворения сахара. Довести до кипения и кипятить несколько минут, пока сироп не упарится и слегка не загустеет. В широкой посуде перемешать грецкие орехи, цедру и мускатный орех. Увлажнить эту смесь сиропом.

На посыпанной мукой поверхности раскатать тесто. Вырезать из него кружки диаметром 10 см. Положить по чайной ложке ореховой начинки на каждый кружок, сложить кружки, как пельмени, и пальцами защипать начинку. Выпекать в духовке 20–30 мин до легкого подрумянивания. Слегка обсыпать сахаром.

## *Печенье из сухофруктов*

*Чернослив – 100 г*
*изюм – 200 г*
*сухие яблоки и груши – по 50 г*
*курага-100 г мед -1,5 стакана*
*орехи измельченные – 2 ст.*
*ложки лимонный сок – 1 ст. ложка*

**Приготовление**

Залить сухофрукты на 1–2 часа холодной водой. Затем удалить из чернослива косточки и пропустить все фрукты через мясорубку, смешать их с медом, орехами, лимонным соком. Из полученной смеси сформовать небольшие печенья самой разнообразной формы, уложить их на противень и выпекать в духовке при температуре около 160 ˚С в течение 35 мин.

# Пончики, хворост, мелкая выпечка

## *Пончики к рождеству*

*Молоко – 200 г*
яйца (желтки) – 10 шт.
масло сливочное – 200 г
мускатный орех – 1шт.
мука – 5–6 стаканов
дрожжи свежие – 50 г
сахарный песок – 1 ст. ложка
соль – ½ ч. ложки

**Приготовление**

Свежие дрожжи распустить в теплом молоке с сахаром. Яичные желтки смешать с теплым молоком, подсыпая муку, замесить тесто, добавив распущенные дрожжи, сливочное масло, натертый на мелкой терке мускатный орех и соль. Тесто хорошо вымесить и дать ему подойти, затем сформировать из него круглые шарики (пончики) размером с куриное яйцо, поместив внутрь каждого по одной ягодке вишни (без косточек), кусочек ореха или шоколадки. Жарить пончики с начинкой в большом количестве растительного масла (во фритюре). Уложить в

вазочку, посыпать сахарной пудрой с ванилью.

## *Творожные пончики*

*Мука – 600 г*
*творог – 500 г*
*яйца – 2–4 шт.*
*сахарный песок – 200 г*
*сода -2 ч.*
*ложки соль – ½ ч. ложки*
*масло растительное для фритюра*
*мука для раскатывания*
*сахарная пудра с ванилью для подачи*

**Приготовление**

Взбить яйца с сахаром и солью. Добавить творог и перемешать. Просеять муку с содой и замесить тесто.

Разделить тесто на несколько частей и выложить на присыпанный мукой стол. Раскатать в пласт, присыпая мукой, до толщины 0,7 см.

Вырезать формочкой или стаканом кружки из теста, а формой меньшего диаметра вырезать из кружков серединки, чтобы получились колечки. Серединки можно собрать и раскатать еще раз, а можно пожарить вместе с пончиками – у вас получатся маленькие шарики.

Разогреть в кастрюле или широком сотейнике масло для фритюра, глубина масла должна быть не меньше 3 см. Жарить пончики с двух сторон. Они готовы, когда зарумянятся. Вынуть пончики шумовкой и положить на сито или бумажные полотенца. Подавать, посыпав сахарной пудрой с ванилью.

## *Пончики в медовом сиропе*

*Мука – 500 г*
*вода питьевая – 250 мл*
*дрожжи сухие – 7–8 г*
*соль – 1 ч. ложка*
*масло для фритюра*
*молотая корица для подачи*
**Для сиропа:**
*Сахарный песок – 200 г*
*мед – 300 г а*

*вода питьевая – 200 мл*

**Приготовление**

Развести дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Просеять муку с солью на доску в виде горки с углублением, влить дрожжи и начать замешивать тесто. Подливать понемногу теплую воду до получения эластичного мягкого теста. Вымесить его, поместить в миску, накрыть полотенцем и оставить подниматься примерно 1 ч.

Разогреть масло в большой кастрюле. Смазав ладони растительным маслом, взять небольшую порцию теста в левую руку. Сжать немного, так, чтобы в верхней части руки (между большим и указательным пальцами) образовался шарик размером с грецкий орех. Осторожно опустить шарик в кипящее масло. Сформировать таким образом другие шарики и жарить их до золотистого цвета. Обсушить на бумажных полотенцах.

Для сиропа насыпать в кастрюлю сахар, налить воду и добавить мед, довести до кипения и варить 3 мин. Уложить шарики на большое блюдо и полить горячим сиропом, оставив пропитаться на 20 мин. Перед подачей посыпать корицей.

## *Яблочные пончики*

*Яблоки зеленые – 5 шт.*
*яйца – 2 шт.*
*мука – 1 стакан*
*сок и цедра 1 лимона*
*сахар коричневый – 4 ст. ложки*
*щепотка соли*
*масло растительное для фритюра*

**Для крема:**
*Сахарная пудра – 4 ст. ложки*
*ваниль – 1 стручок*
*сливки для взбивания жирностью больше 30 % – 500 мл*

**Приготовление**

Яблоки очистить от кожуры, специальным ножом удалить сердцевину, оставив яблоко целым. Нарезать яблоко поперек кружками толщиной 1 см и сразу же сбрызнуть лимонным соком.

Отделить желтки от белков. Желтки смешать с 150 мл воды до однородности. В другой чистой миске взбить белки с солью в пышную пену.

Смешать муку с цедрой и сахаром в плоской миске. Влить желтковую смесь, тщательно перемешать. Затем аккуратно, при помощи лопаточки вмешать белки.

Разогреть масло для фритюра до 170 ˚С. Каждый кружок яблока окунуть в тесто и, давая стечь лишнему, опустить во фритюр. Держать кружки щипцами или накалывать на вилку с длинной ручкой. Обжаривать, переворачивая, каждую порцию до румяной корочки, по 3–4 мин.

Готовые пончики выложить на скомканные бумажные полотенца на пару минут, после чего переложить в жаропрочную форму, стоящую в разогретой до 100 ˚С духовке.

Когда все пончики будут готовы, разрезать стручок ванили вдоль пополам, удалить семена, добавить в сливки (стручок не понадобится, его можно положить в сахарницу для аромата). Взбить сливки в пену, затем, не прекращая взбивать, добавить сахарную пудру, чтобы получилась стойкая пена. Подавать пончики со взбитыми сливками.

## *Слойки с яблоками и брусникой*

*Тесто слоеное бездрожжевое – 50 г*
*яблоко кисло-сладкое -1 шт.*
*брусника, протертая с сахаром – 4 ст. ложки*
*корица молотая*
*сахарная пудра*

**Приготовление**

Яблоко помыть, удалить сердцевину, порезать на 8 долек. Тесто разрезать на 8 квадратов.

Из квадратов сделать «лодочки».

В углубление положить по 0,5 ч. ложки протертой с сахаром брусники и дольку яблока. По желанию посыпать корицей.

Разогреть духовку до 200 ˚С. Выпекать слойки 15 мин.

Готовые слойки посыпать сахарной пудрой.

## *Творожные маффины*

*Творог мягкий -150 г*
*мука-140 г*
*разрыхлитель – 1 ч.*
*ложка яйцо – 3 шт.*
*сахарный песок—150 г*

*масло топленое-2 ст. ложки*
*ванильный сахар – 1 ч. ложка*

**Приготовление**

Духовку разогреть до 175 ˚С. Подготовить формочки.

Масло растопить. Немного остудить.

Муку просеять с разрыхлителем.

Яйца взбить с сахаром в пышную пену, добавить творог, ванильный сахар, растопленное масло, перемешать.

Добавить муку с разрыхлителем, перемешать до однородности. Тесто получится, как густая сметана. Заполнить формочки на %. Выпекать минут 15–20. Маффины получаются очень нежными.

## *Сердечки с джемом*

*Мука – 1 стакан*
*масло сливочное-150 г*
*яйцо -1 шт.*
*абрикосовый джем -50 г*
*сахарная пудра – 2–3 ст.*
*ложки миндаль – 1 стакан*
*клубничный джем – 50 г*
*сахарный песок—2,5 ст. ложки*
*щепотка соли*
*сахар ванильный*

**Приготовление**

Миндаль опустить в кипящую воду на 3 мин, затем отбросить на дуршлаг, дать немного остыть. Очистить ядра от верхней кожицы. С помощью блендера измельчить миндаль в порошок.

Отделить белок от желтка. Масло заранее охладить. Смешать муку с миндальной крошкой, сахаром, ванильным сахаром и солью.

Добавить нарезанное маленькими кусочками масло и желток. Вымесить тесто. Завернуть тесто в пленку и поместить в холодильник минимум на 1 ч.

На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 0,3 см. Специальной формочкой вырезать из теста сердечки. Из половины получившихся сердечек аккуратно вырезать середину, оставляя края шириной 0,5 см. Одну сторону смазать слегка взбитым белком.

На каждое цельное сердечко положить сердечко с вырезанной

серединой, смазанной стороной вниз. Слегка прижать, чтобы сердечки склеились.

Разогреть духовку до 175 ˚С. Противень смазать растительным маслом. Поместить на него печенье и выпекать 10 мин. Вынуть из духовки и дать остыть. Половину остывших сердечек заполнить клубничным джемом, вторую половину – абрикосовым. Присыпать печенье сахарной пудрой.

## *Вафли домашние*

*Мука – 330 г*
*масло сливочное —135 г*
*дрожжи сухие —2 ч. ложки*
*сахарный песок– 1 ч. ложка*
*молоко – 500 мл*
*яйца – 4 шт.*

**Приготовление**

Сливочное масло растопить, яйца разделить на белки и желтки.

В теплом молоке растворить сахар и дрожжи.

Муку просеять в миску, сделать углубление, влить молочно-дрожжевую смесь.

Миксером хорошо смешать, чтобы не было комочков. Влить растопленное масло и желтки – снова смешать.

В белки добавить щепотку соли и взбить их до устойчивой крепкой пены. Добавить белки в тесто и аккуратно смешать. Долго не мешать, чтобы не «выбить» весь воздух.

Миску укрыть пленкой и поставить в теплое место на 40 мин.

Выпекать вафли по 4 мин. на максимальной мощности.

Вафли вкусны как в горячем, так и в холодном виде.

## *Хворост*

*Сметана или майонез – 100 г*
*яйцо -1 шт.*
*соль – по вкусу*
*мука пшеничная – сколько замесится*

**Приготовление**

На сметане и яйце замесить густое тесто, добавив по вкусу соль, раскатать из него тонкий лист (как на домашнюю лапшу),

нарезать широкие полоски. Посредине полосок сделать продольный разрез на всю длину, но не разрезая краев. Сгибая полоску, вставить один ее конец в прорезь и потянуть его, выпрямляя полоску, – при этом разделенные разрезом части полоски перекрутятся и сформируется объемное фигурное изделие. Фигурные заготовки пожарить на растительном масле, откинуть на дуршлаг, чтобы масло стекло. Затем, уложив на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

## *Батончики из сухофруктов*

*Овсяные хлопья – 1 стакан*
*изюм – 0,5 стакана*
*финики (без косточек) – 200 г*
*курага – 50 г*
*вишня сушеная – 50 г*
*персики сушеные – 100 г*
*кешью – 50 г*
*грецкие орехи – 50 г*
*мед – 2 ст. ложки*
*корица – 1 ч. ложка*
*яблочный сок – 50 г*

**Приготовление**

Изюм залить водой и оставить на 10 мин. Воду слить, изюм обсушить. Финики залить 0,5 стакана воды и оставить на 30 мин. Выложить финики вместе с жидкостью в блендер, добавить мед и размолоть в пасту.

Выложить хлопья ровным слоем на противень и запекать в духовке при 170 ˚С до золотистого цвета, 10–12 мин.

Орехи, персики и курагу мелко порубить, смешать с хлопьями, добавить изюм и вишню.

Финиковую пасту переложить в кастрюлю с толстым дном, добавить яблочный сок и корицу, довести до кипения и варить на медленном огне, помешивая, 2 мин. Дать немного остыть и добавить к овсяно-ореховой смеси.

Выложить получившуюся смесь на противень, покрытый смазанной маслом пергаментной бумагой, разровнять и сверху тоже прикрыть пергаментом. Выпекать при 170 ˚С до золотистого цвета, 30 мин.

Дать слегка остыть, 10 мин., и разрезать на 24 прямоугольника. Дать им полностью остыть и завернуть каждый в пленку, бумагу или фольгу.

*Мука – около 5 стаканов*
*сахарный песок –2 стакана*
*яйца – 1 большое*
*масло сливочное – 200 г*
*сметана 18–20 % жирности – 200 г*
*соль – щепотка*
*разрыхлитель теста – 2 ч. ложки*
**Для сиропа и глазури:**
*Сахарный песок – ½ стакана*
*вода – 3 ст. ложки*
*порошок какао – 1 ч. ложка со средней горкой*
**Для имитации земли:**
*Мак*

**Приготовление**

Заранее (за 2–3 часа до приготовления печенья) вынуть кусок сливочного масла из холодильника, чтобы он стал очень мягким, кремообразным, либо непосредственно перед приготовлением размягчить его в микроволновке.

Включить духовку и нагреть ее до 170 ˚С.

В отдельной миске яйцо со всей нормой сахара для теста растереть ложкой или взбить миксером с обычными венчиками в пену, добавить к нему размягченное сливочное масло, сметану, щепотку соли. Все смешать миксером и сменить обычные венчики на венчики для дрожжевого теста.

В полученную смесь постепенно добавить просеянную муку с 2 ч. ложками разрыхлителя. В конце процесса приготовления тесто можно мешать руками, готовое тесто не должно к ним липнуть.

Разделить тесто на две равные части и раскатать один из них в виде колбаски диаметром 1,5–2 см. Разрезать ее на одинаковые кусочки шириной около 2 см.

Скатать из каждого кусочка шарик, приплюснуть его с одной стороны и пальцем сделать углубление. Чтобы углубление не заплыло при выпечке, вставить в него небольшой комочек из пергамента.

Выложить большой алюминиевый противень бумагой.

Равномерно разместить на нем шляпки грибов на расстоянии друг от друга, поставить в духовку и выпекать при 170 ˚С около 25 мин.

Готовым изделиям дать немного остыть, затем снять их с противня и выложить на ровную поверхность, чтобы они не

деформировались.

Из оставшейся половины теста также скатать колбаску диаметром 1,5–2 см и разрезать ее на одинаковые кусочки шириной около 2 см. Придать каждому кусочку форму ножки гриба и разрезать ее пополам.

Выложить половинки ножек на уже использовавшийся противень с антипригарной бумагой, поставьте в духовку и выпекать при 170 ˚С около 15–20 мин.

Готовые половинки остудить на ровной поверхности, рассортировать по форме и размеру, чтобы они попарно подходили друг к другу.

Приступить к приготовлению сиропа для склеивания частей грибочков. Для этого в отдельном сотейнике с толстым дном довести до кипения *Vi* стакана сахарного песка и 3 ст. ложки воды, снять с него пенку и уваривать до получения сиропа средней густоты (когда на его поверхности появятся крупные пузыри). Весь процесс может занять около 7 мин.

Попарно смазать половинки ножек грибов горячим сиропом и тут же склеить их между собой.

Затем каждую готовую ножку обмакнуть в сироп и тут же в мак, имитирующий землю.

Подобрать к ножкам подходящие по размеру шляпки, налить в углубление каждой сироп и сразу же вставить туда ножку гриба. Немного поприжимать шляпку к ножке руками, чтобы сироп слегка схватился. Выложить готовые грибы на большую тарелку или иную ровную поверхность ножками вверх и дать им слегка подсохнуть.

В оставшийся сироп положить 1 ч. ложку со средним верхом какао и немного воды (если сироп стал слишком густым), прокипятить, помешивая, 1–2 мин. Взяв гриб за ножку, обмакнуть верх его шляпки в сироп с какао, дать излишку стечь и положить готовый гриб на бок, давая глазури высохнуть.

Готовые грибочки подавать к столу, а «невостребованные» хранить в открытой посуде (тогда они подсохнут и будут хрустящими) или в закрытой посуде (чтобы они были мягче) при комнатной температуре около 3–5 дней.

## *Овсяно-банановые шарики с шоколадом*

*Банан (без кожуры) – 130 г*
*овсяные хлопья молотые – 70 г*
*шоколад горький – 25 г*
*ванильная эссенция – 2–3*

*капли кунжут – 20 г*

**Приготовление**

Шоколад растопить на водяной бане. Банан размять вилкой, добавить хлопья, перемешать, добавить растопленный шоколад, ванильную эссенцию, перемешать. Дать смеси постоять 10 мин. Разделить смесь на 10 частей и сформовать шарики размером примерно с грецкий орех.

Обвалять каждый шарик в кунжуте, выложить на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 мин.

## *Бублики с маком и кунжутом*

*Вода – 2 стакана*
*соль – 1 ст. ложка*
*сахар – 1 ч. ложка*
*дрожжи сухие – 2 ч. ложки*
*масло растительное – 80 г*
*мука – 4,5 стакана*
*мак-30 г*
*кунжут -30 г*
*чайная крепкая заварка – 20 мл*

**Приготовление**

Смешать воду, соль, сахар, масло, муку и дрожжи. Через полтора часа обмять тесто, увеличившееся почти в 2,5 раза.

Выложить тесто на рабочую поверхность. Слегка размять руками. Если тесто еще липнет к рукам, то понемногу добавлять муку.

Готовое тесто разделить на части, из каждой сделать шарик.

Каждый шарик раскатать в полоску, края соединить. Дать бубликам расстояться в теплом месте минут 20–30. После этого каждое колечко опустить в кипящую воду и «варить» по 20 сек с каждой стороны. Вытаскивать колечки шумовкой и выкладывать на противень.

Смазать каждое колечко чайной заваркой, посыпать маком или кунжутом. Выпекать в предварительно разогретой до 200 ˚С духовке примерно 20 мин.

## *Сладкие сухарики*

*Мука – 4 стакана*
*сахарный песок -100 г*
*масло сливочное или маргарин – 200 г*
*яйца – 2 шт.*
*дрожжи – 25 г*
*соль – 5 г*
*молоко-100 г*

**Приготовление**

В теплом молоке растворить сахарный песок и дрожжи, добавить 1 стакан муки, поставить в теплое место. Как только тесто подойдет, взбить яйца и вмешать в тесто, туда же вмешать мягкое сливочное масло, добавить соль.

Постоянно помешивая, ввести остальную муку. Хорошо вымесив, дать тесту подойти еще раз. Затем разделить тесто на жгутики, дать расстояться и выпекать в духовке при 200 ˚С. Когда жгутики станут красивого кремового цветы, дать им остыть. Лучше на следующий день нарезать жгутики на кусочки и подсушить их в духовке при 180 ˚С.

При замесе теста можно добавить в него мак, мелко нарезанную курагу, вяленые фрукты или ягоды, можно добавить сухую зелень монарды, сухую зелень топинамбура или амаранта по 1 ст. ложке. Вы можете приготовить целый ассортимент сухариков с разными добавками.

## *Орешки с вареной сгущенкой*

*Маргарин – 250 г*
*сахарный песок– 1 стакан*
*яйцо – 1 шт.*
*сметана -100 г*
*майонез-100 г*
*мука – 4 стакана*
*сода – 0,5 ч. ложки*
*масло сливочное —180 г*
*вареное сгущенное молоко -1 банка*

**Приготовление**

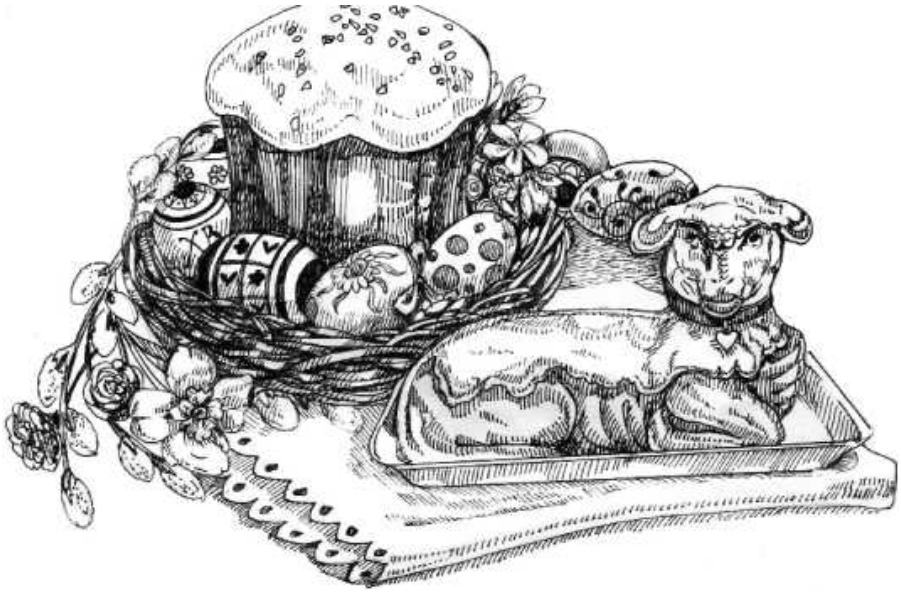
Муку просеять. Натереть на терке маргарин. Руками растереть маргарин с мукой в крошку. Добавить сахар, майонез, сметану, гашеную соду, яйцо. Замесить тесто. Завернуть тесто в пленку положить в холодильник на 30 мин.

Для крема взбить вареное сгущенное молоко с маслом.

Из охлажденного теста скатать небольшие, размером с фундук, шарики. Шарики из теста выложить в орешницу и выпекать до золотистого цвета.

Половинки орешков остудить, убрать излишки теста. Каждую половинку орешка наполнить кремом и соединить.

# Пасхальная выпечка



Пасха – из всех праздников праздник. Необычайно светлый, красивый, радостный. Таким же должен быть и ваш торжественный стол. Мои рецепты приготовления пасхальных блюд отличаются от традиционных рекомендаций тем, что они более современны и разнятся от старинных рецептов меньшим содержанием яиц, масла, сахара. Куличи, например, всегда выпекались с большим количеством сдобы, которую я заменяю тыквой, морковью. В результате они получаются не только вкусными, но и полезными. Пасха издревле готовилась из творога, в который постепенно вводилось много масла, яиц и сахара. Это, конечно, вкусно и полезно, но, увы, не всем! Я заменила часть этих компонентов облепихой, тыквой, морковью. Получилось удивительное красивое, полезное, не уступающее классическим, блюдо.

## *Кулич пасхальный*

Удачные куличи получаются только из свежих продуктов. Молоко, дрожжи и яйца должны быть очень свежими. Пшеничная мука для куличей берется только высшего качества, рекомендуется добавлять к ней 30 % муки-крупчатки. Она должна быть сухой, перед замешиванием теста ее необходимо просеять.

Кулич готовится по следующему рецепту:

*Молоко теплое – 1 стакан*
*мука -1 кг*
*дрожжи -50 г*
*сахарный песок – 0,5 – 1 стакан*
*масло сливочное или маргарин – 200 г*
*яйца (желтки)-10– 15 шт.*
*соль – ½ ч. ложки*
*ванилин, мускатный орех – по вкусу*

**Приготовление**

Дрожжи распустить в теплом молоке, добавив 1 ст. ложку сахарного песка и 1 стакан муки. Яичные желтки растереть добела с сахаром, добавить соль и взбить венчиком или миксером. После этого, подсыпая небольшими порциями муку, замесить тесто, добавив любой ароматизатор, например натертый на мелкой терке мускатный орех (1 ч. ложку) или шафран, кардамон, ваниль с апельсиновой цедрой и др. Поместить тесто в теплое место, дать ему подняться. Когда оно увеличится по объему в 2 раза, вмешать в него сливочное масло комнатной температуры и сахарный песок. Тесто месить до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Затем разложить в смазанные растительным маслом формы для выпечки, заполняя их на одну треть. Когда тесто поднимется и заполнит всю форму, осторожно поставить ее в разогретую до 180–200 ˚С духовку.

Традиционно кулич должен быть высоким. Если в вашем кухонном инвентаре не найдется высокой формы, то можно воспользоваться обыкновенной кастрюлей, нарастив высоту ее стенок. Для этого достаточно вставить в кастрюлю плотно прилегающий к стенке цилиндр из толстой пищевой фольги. На дно кастрюли также необходимо положить кружок, вырезанный из такой же фольги. Украшают кулич уже остывшим перед подачей на стол, так как выпекают его заранее – дня за 3 до Пасхи (обычно это происходит в Чистый четверг).

Верх готового кулича можно облить белковым кремом или сахарной глазурью и украсить цукатами, фигурками и узорами из желе, шоколада, глазури и т. п. либо посыпать сахарной пудрой. Самый простой белковый крем готовится таким образом: охлажденные яичные белки взбивать венчиком в пышную пену не менее 10–15 мин, затем, не прекращая процесса, добавить небольшими порциями сахарную пудру и взбивать еще 2–3 мин. Для этого на 2 яичных белка потребуется 4 ст. ложки сахарной пудры. Крем можно ароматизировать несколькими каплями разведенной лимонной кислоты или лимонного сока.

Из сахарной пудры очень просто приготовить глазурь: в 1 стакан просеянной сахарной пудры влить 3 ст. ложки воды и нагреть все до 40 ˚С, постоянно перемешивая. Для получения нужной консистенции рекомендуем добавить воду (если масса оказалась густая) или сахарную пудру (если масса слишком жидкая). В такую глазурь можно добавить пищевые красители и ароматизаторы.

## *Пасхальный баранчик*

Приготовить тесто такое же, как для куличей, заполнить им форму, сделанную в виде баранчика, до половины объема и выпекать при температуре 180–200 ˚С.

## *Кулич с облепиховым соком*

*Масло сливочное —100 г*
*сахарный песок—200 г молоко – 500 г*
*яйца (можно без них) – 5 шт.*
*облепиховый сок-100 г*
*дрожжи – 50 г*
*соль – ½ ч. ложки*
*мука – сколько замесится*

**Приготовление**

Яйца, масло и молоко смешать, соединить с сахарным песком и тщательно растереть. Добавить разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи и половину муки, замесить тесто и дать ему подняться, затем – облепиховый сок и оставшуюся муку, хорошо вымесить и снова дать подняться. Когда тесто подойдет, заполнить им приготовленные для выпечки формы до половины объема. После того, как уложенное в формы тесто поднимется до верха формы, установить их в разогретую духовку и выпекать, пока на кухне не появится запах печеного теста. Готовность можно проверить тонкой лучинкой, втыкая ее в изделие. Если вынутая лучинка остается сухой, кулич готов. Формы, вынутые из духовки, остужают, и только после этого вынимают из них куличи.

## *Кулич морковный*

*Масло сливочное-100 г*
*сахарный песок—200 г*
*молоко – 500 г*
*морковь – 200 г*
*дрожжи -50 г*
*соль – по вкусу*
*мука-1 кг (сколько замесится)*

**Приготовление**

Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до $^1/_3$ объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности. Затем протереть сквозь сито, добавить масло, молоко, муку, распущенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, соль, сахарный песок и замесить тесто. Дать ему подняться и заполнить наполовину приготовленные формы для выпечки. После того, как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, установить куличи в духовку и выпекать при температуре 180–200 ˚С.

## *Кулич тыквенный*

*Тыква – 300 г*
*молоко – 500 г*
*масло сливочное – 200 г*
*яйца (можно и без них) – 3 шт.*
*сахарный песок – 200 г*
*дрожжи – 50 г*
*соль – по вкусу*
*ванилин – ½ ч. ложки*
*мука– 1,5 кг (и еще сколько замесится)*

**Приготовление**

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кусочками, пересыпать сахарным песком и дать выстояться до выделения сока, отварить в нем на медленном огне до готовности. Массу протереть через мелкое сито, добавить молоко, масло, яйца, сахарный песок, соль и распущенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи. Замесить тесто, постепенно вмешивая небольшими порциями муку и ароматизатор, и дать ему подняться. Приготовленные формы заполнить тестом до половины объема, дать ему расстояться до полного заполнения формы и выпекать в духовке при 180–200 ˚С.

## *Пасхальное печенье*

*Масло сливочное-100 г + для смазывания противня*
*сахар – 6 ст. ложек*
*яйцо – 1 шт.*
*молоко – 1 ст. ложка*
*мука – 250 г + для раскатывания теста*
*абрикосы консервированные, половинки*
**Для глазури:**
*Пудра сахарная —180 г*
*сок лимонный – 3 ст. ложки*

**Приготовление**

Сливочное масло размягчить и миксером взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйцо и молоко.

Просеять муку и смешать с яично-масляной смесью. Замесить мягкое тесто. На слегка присыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. С помощью формы вырезать из теста кружки диаметром примерно б см. Разогреть духовку до 180 ˚С.

Противень смазать маслом и застелить листом пергамента. Выложить кружки из теста на противень. Поставить в духовку на 10–12 мин. Дать печенью остыть на противне в течение 15 мин, затем переложить его на решетку и полностью охладить.

Половинки абрикосов выложить на бумажные салфетки, дать обсохнуть. Для глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком. Смазать глазурью каждое печенье.

В центр печенья поместить половинки абрикосов. Дать глазури застыть.

# Полезные советы

## *Агар-агар*

Продукт, получаемый из некоторых морских водорослей (красных, бурых), дающий при смешении с пресной водой нежное, но стойкое желе, не распускающееся при нагревании, как животный желатин.

> Это важно! Агар-агар застывает без охлаждения и используется для придания густоты и приготовления желе.

Применяется для изготовления пастилы, мармелада и проч., а также для изготовления сладких блюд (желе, муссов, бланманже, киселей и т. п.). В некоторых случаях заменяется желатином, хотя желирующая способность агара во много раз превосходит желатин.

## *Айва*

Айва – очень древнее культурное растение. Ее родина – Закавказье, Турция и Иран. В Закавказье она выращивалась еще в доисторические времена, и именно оттуда попала в Малую Азию, а затем – в Древнюю Грецию и Рим.

Позже айва стала выращиваться на юге России. Сейчас ее выращивают во Франции, Италии, в Крыму и на Кавказе, в Средней Азии.

Плоды у айвы очень терпкие, кисло-сладкие. Поэтому ее едят чаще в вареном или печеном виде. После приготовления мякоть становится сладкой и розоватой.

Полезные свойства Айва как вяжущее средство помогает при расстройствах желудка, ее употребляют при поносах, колитах, остром гастроэнтероколите. Используют ее и как мочегонное средство. Свежие плоды айвы очищают организм от шлаков, выводят из него щавелевую кислоту. При заболеваниях печени можно давать употреблять тушеные плоды айвы.

Как выбирать Урожай айвы созревает с сентября по ноябрь. Зрелые плоды светящегося желтого цвета, крепкие и с сильным ароматом. На них часто бывают темные пятна, однако это не вредит вкусу. При покупке следите, чтобы кожура фрукта была

неповрежденной, без коричневых пятен.

Как готовить Айву варят на медленном огне для приготовления начинки пирожков и пирогов, запекают на десерт, готовят пасту и подают с мягким зрелым сыром, зажаривают целиком и подают с дичью; из айвы часто варят желе, джемы и делают заготовки, так как она богата содержанием пектина (самое высокое содержание пектина у зеленовато-желтых плодов).

Как хранить Зрелую айву следует хранить в холодильнике или прохладном темном месте, завернутую в бумагу. Тогда плоды останутся свежими несколько недель.

## *Бадьян*

Родина бадьяна – Китай. Растет он только в субтропическом климате, обладает приятным анисовым запахом и содержит в среднем до 4,8 % эфирного масла.

Широко используется в кулинарии и коктейлях. Применяется для ароматизации мясных блюд. Добавляется в печенья, пироги.

Определение качества Молотый бадьян – пахучий порошок. На вкус он сладковато-горький, по запаху напоминает анис, но без приторного оттенка.

**Советы по использованию:**

• В кондитерские изделия бадьян закладывают в тесто в процессе приготовления

• При нагревании бадьян начинает отдавать свой аромат, который и сохранится в готовом продукте.

• В сладкие блюда его добавляют за 5-10 мин до готовности. После этого надо снять блюдо с огня, накрыть крышкой и дать настояться.

## *Безе*

Это воздушное кондитерское изделие из белка и сахара, в которое по вкусу можно добавить шоколад, молотый миндаль или грецкие орехи. Взбитый белок выпускается на противень в форме ракушек, кружков или полосок и может начиняться взбитыми сливками или мороженым. Название «безе» воздушные кондитерские изделия получили от французского слова baiser – «поцелуй».

**Основной рецепт:**

*4 яичных белка*
*200 г сахара*

**Приготовление**

Взбивать белки до образования гладкой матовой массы. Продолжая взбивать, добавить сахарный песок. Вымешивать до однородного состояния. Готовую массу переложить в кондитерский мешок, выложить на противень. Выпекать при температуре 125 ˚С в течение 30 мин.

**Советы:**

• Для приготовления безе очень аккуратно отделить яичные белки от желтков (даже мельчайшее количество желтка приведет к разрушению яичной пены).

• Использовать только свежую сухую сахарную пудру или измельченную сахарную глазурь (если это указано в рецепте).

• Необходимо убедиться, что тщательно вымыты и высушены миски и другая посуда, которая предназначена для приготовления безе.

• Безе готовят на очень слабом огне – их скорее сушат, чем выпекают.

• Готовые безе должны легко отделяться от подноса и быть воздушными и сухими при прикосновении. (Середина может быть слегка мягкой и вязкой или абсолютно сухой, в зависимости от рецепта.)

## *Блины и блинчики*

Тонкие плоские лепешки из жидкого теста, которые пекут на раскаленной, смазанной жиром сковороде, очень быстро обжаривая с каждой стороны. Подают горячими, сложенными или свернутыми рулетом с разными начинками и соусами. Оладьи более пышные, чем блины. Это русское блюдо подают со сметаной, икрой или копченым лососем.

Блины также принято печь на Масленицу.

Разведение муки молоком. Во время приготовления блинов при разведении муки молоком последнее нужно вливать не сразу, а постепенно, размешивая муку лопаточкой или веничком, иначе в тесте могут образоваться комки.

Густота теста. Тесто для блинчиков должно иметь густоту жидкой сметаны (стекать с лопаточки в виде жидкой массы); в противном случае получатся толстые блинчики, которые плохо пропекутся и будут сырыми внутри.

Поправки. Если в тесте образуются комки, то его можно исправить, процедив через частое сито.

Разбавление молоком. Если у вас получилось очень густое тесто для блинов, его можно разбавить молоком.

**Для приготовления фаршированных блинчиков**

Смазывание краев. Края готовых блинчиков смазываются яйцом для того, чтобы фарш не вываливался.

Укладывание фарша. Фарш выкладывается ровным слоем по всему блинчику, чтобы потом при поперечном разрезе готового изделия фарш лежал слоями, а не цельным куском в одном месте.

**Советы:**

• Тесто должно немного настояться, но его нельзя долго хранить. Лучше замесить его за час-два до выпекания.

• Блины можно печь из разных сортов муки: кукурузной, гречневой или непросеянной пшеничной.

• Начинка для блинов может быть самой разнообразной. Все зависит от вашей фантазии и кулинарных пристрастий. Блины со вчерашним рагу, соусом для макарон или сырным соусом – отличный, сытный ужин «на скорую руку».

• Тесто на сковороду удобнее наливать половником. Лучше всего печь блины в чугунной сковороде – блиннице, но годится любая сковорода с толстым дном.

## *Боярышник*

Боярышник кроваво-красный – это декоративный кустарник или небольшое деревце из семейства розоцветных до 4 м высотой. Плоды созревают в августе-сентябре, с выраженными лечебными свойствами, сладковатые на вкус.

**Полезные свойства** Содержит органические кислоты, витамин С, каротин, эфирное масло, сорбит и др. вещества. В научной медицине сок, настойку цветов и жидкий экстракт плодов применяют при функциональных расстройствах сердечной деятельности, сердечной недостаточности, слабости после перенесенных тяжелых заболеваний, бессоннице у больных сердечников и т. д.

Боярышник широко применяют также и в народной медицине. Считается, что сок боярышника увеличивает и улучшает давление крови, предотвращает перенапряжение.

**Как использовать** Плоды боярышника употребляют в пищу в свежем и переработанном виде. Из высушенных и молотых

плодов боярышника приготовляют муку, из которой выпекают сладковатый хлеб. Из плодов готовят желе и варенья.

## *Ватрушки*

Ватрушки – популярная выпечка из дрожжевого теста с творожной начинкой.

Творог для ватрушек необходимо отсушить, иначе начинка для ватрушек получится жидкой. Можно добавить к творогу сметану. В творог добавляются только яичные желтки, потому что от белков начинка становится твердой.

## *Выпечка*

Один из основных кулинарных методов, предполагающий приготовление в духовке воздействием сухого жара со всех сторон.

**Необходимые составляющие удачной выпечки**

*Мука* в основном используется пшеничная мука. Для выпечки хлеба используется мука твердых сортов пшеницы – с большим содержанием клейковины.

Мука должна быть всегда свежая. Ее нельзя для хранения убирать в очень холодные места, иначе она промерзнет и выпечка не поднимется в печи. Качество муки очень ухудшается при таком хранении.

*Жир* влияет не только на консистенцию и вкус выпечки, но и на то, как ее усваивает организм. Для выпечки надо использовать сливочное масло или растительный маргарин хорошего качества (в некоторых рецептах используется также растительное масло). Важно лишь, чтобы масло было свежим. Для пенных масс масло должно быть мягким, и его надо заранее вытащить из холодильника. Для плотного теста масло должно быть холодным. Если по рецепту надо влить жидкое масло или маргарин, его следует перед этим охладить.

*Яйцо* — одновременно и разрыхляющий и связующий компонент теста. Желток делает тесто рассыпчатым, белок – хрустящим. Взбитые белки разрыхляют тесто, их всегда вводят в уже готовую массу.

**Это важно!** При разделении яйца на белок и желток всегда следите, чтобы капля желтка не попала в белок,

который в таком случае не удастся взбить в крепкую пену

Яйца разбивают по одному в чашку и проверяют на свежесть.

*Сахар*— обуславливает вкус выпечки и влияет на ее консистенцию. По возможности всегда используйте сахар самого тонкого помола. Он быстрее растворяется и улучшает качество изделия. Сахарную пудру перед употреблением просеивайте.

*Жидкость* необходима для набухания клейковины, содержащейся в муке, и соответственно, для общей структуры теста. Всегда тщательно отмеряйте количество жидкости. Если жидкости больше, чем надо, тесто при выпечке опадет, если меньше необходимого количества, тесто получится сухим и жестким. В качестве жидкости обычно используют воду и различные жидкие молочные продукты.

*Орехи* и *миндаль* перед употреблением следует порубить или помолоть в ручной мельнице. В темное тесто можно закладывать орехи, неочищенные от тонкой кожицы, но для светлого теста их надо очищать. Для этого лесной орех немного подержать в горячей духовке и затем потереть между ладонями (или кухонным полотенцем). Миндаль залить кипятком и дать немного полежать в воде. После этого кожура легко снимается. Под конец обсушить миндаль полотенцем.

*Изюм* моется теплой водой, обсушивается на воздухе, а затем насухо промокается бумажным кухонным полотенцем. Если изюм перед закладкой в тесто обсыпать мукой, он не опускается так сильно на дно. Апельсиновую и лимонную цедру можно использовать только от тех фруктов, которые не обработаны консервирующими веществами. Натирают внешнюю тонкую оболочку плода, потому что белая кожица уже горчит. Прежде чем снимать цедру, фрукты надо тщательно вымыть горячей водой.

*Цукаты* лимонные или апельсиновые – это засахаренные и часто глазированные корки апельсина и лимона. Перед употреблением их нарезают мелкими кусочками.

*Ванильные стручки* нельзя долго хранить. Для получения ванили их разрезают вдоль и соскребают сердцевину.

*Ванильный сахар* можно сделать самим. Сахарный песок тонкого помола смешивают с ванилью и хранят в хорошо закрытой стеклянной посуде, но не очень долго. Ванильный сахар, поступающий в продажу, изготавливают путем добавления синтетического ванилина к сахару. Долгое хранение такого сахара приводит к потере аромата.

**Кухонные приборы и противни или формы для выпечки**

Для выпечки необходимы: весы или измерительные мензурки, миски для взбивания, ручной миксер или кухонный комбайн, резиновый скребок, кисточка, кухонная решетка, а также противни и формы.

Формы делают из самых разных материалов. В матовых и темных формах тесто выпекается быстрее. В светлых и блестящих формах надо немного увеличивать температуру и время выпечки.

В зависимости оттого, какое тесто выпекается, противни и формы смазываются мягким маслом, посыпаются мукой, покрываются специальной бумагой или споласкиваются холодной водой.

Формы для выпечки хорошо смазывать маслом или покрывать смазанной маслом пергаментной бумагой. Разъемные формы смазывать маслом только по дну, в противном случае тесто не будет подниматься вверх.

**Это важно!** Формы наполняют тестом на ¾ объема.

**В духовке**

При выпечке изделий в формах или больших коржей на противне надо использовать нижнюю полку духовки.

Противни с небольшими изделиями или разъемные формы ставятся на среднюю полку духовки.

Во время выпечки старайтесь избегать тряски и излишне частого открывания дверки духовой печи.

В первый раз открыть дверь духовки можно не раньше, чем через половину положенного по рецепту времени.

**Как проверить готовность** Перед тем как доставать готовое изделие, проткните его в самом толстом месте деревянной палочкой. Если палочка выходит сухой, тесто готово. Первые 5-10 мин готовое изделие должно оставаться в форме, при этом следует беречь его от сквозняка.

**Как вынимать из формы** Изделие необходимо извлечь из формы или снять с противня и выложить на кухонную решетку, чтобы оно окончательно остыло. Только после этого можно приступать к дальнейшей обработке изделия, например, к смазыванию коржей кремом или заливке глазурью.

**Разрезание, намазывание и соединение торта** Разрежьте испеченный бисквит на коржи острым ножом. Соедините коржи, смазанные кремом или мармеладом. Обмажьте поверхность торта кремом или глазурью. Края соединенного торта обсыпьте жареным миндалем или грильяжем.

## *Глазурь*

Тонкий блестящий слой на продуктах, который улучшает их внешний вид и препятствует высыханию. Глазурью покрывают сладкие и несладкие блюда.

Некоторые виды глазури наносят до приготовления блюда, другие используют для холодных блюд.

• Тесто можно глазировать яичным белком до выпечки; печенье, пироги и хлеб часто смазывают сахарно-молочной смесью непосредственно перед постановкой противня в печь.

• Горячие овощи покрывают сахаром и растопленным сливочным маслом.

• Фруктовым соусом можно глазировать ветчину.

• Фруктовые торты и фланы (открытые фруктовые пироги) покрывают глазурью, приготовленной из джема или желе.

## *Сахарная глазурь*

*250 г сахарной пудры*
*50 г сливочного масла*
*ваниль, вода*

**Приготовление**

В огнеупорной посуде смешать сахарную пудру, сливочное масло, ваниль или любой другой ароматизатор, добавив воду до получения гладкой плотной пасты. Поставить в емкость со слабо кипящей водой и мешать, пока глазурь не станет гладкой и блестящей.

**Виды сахарной глазури**

• Лимонная глазурь. К сахару и маслу добавить 1 ч. ложку натертой лимонной цедры и 2 ст. ложки лимонного сока.

• Апельсиновая глазурь. К сахару и маслу добавить 1 ч. ложку натертой апельсиновой цедры и 2 ст. ложки апельсинового сока.

• Кофейная глазурь. К сахару и маслу добавить 1 ч. ложку сухого растворимого кофе и 2 ст. ложки воды.

• Шоколадная глазурь. К сахару и маслу добавить 1 ч. ложку какао-порошка и 2 ст. ложки горячего молока.

**Советы:**

**Как избежать комков при изготовлении глазури** Перед приготовлением просейте сахарную пудру через сито.

**Если глазурь застывает и становится липкой** нагрейте

лопаточку или кулинарный шпатель в горячей воде.

**Если глазурь стала зернистой после добавления сахара**, добавьте немного лимонного сока.

**Чтоб сделать глазурь более жидкой**, добавьте несколько капель молока или горячей воды.

**Чтобы загустить масляную глазурь**, поместите ее в холодильник или добавьте немного сливочного масла.

## *Десерт*

Сладкое блюдо, завершающее обед. На десерт подают компот из свежих фруктов, мороженое, желе, заварные кремы, сладкие паи, паровые пудинги и пирожные. В древности было принято завершать обед фруктами, медом или сыром. В средневековой Европе между мясными блюдами подавали желе и сладкие фруктовые пироги или пирожные. Позднее из Испании и Сицилии пришла традиция подавать на десерт шербеты и мороженое, а из Америки – шоколад. В идеале за сытным обедом должен следовать легкий фруктовый десерт, тогда как сладкий пирог или сдобный пудинг приемлем после легкого обеда.

Для праздничного обеда по торжественному случаю с большим количеством блюд надо подать не один, а несколько десертов. Здесь подойдут пышные взбитые кремы, разнообразные муссы с консервированными фруктами и маленькие пирожные с кремом.

Холодные десерты. К ним относятся кремы, сладости из заварного и слоеного теста, тарталетки, холодные пудинги, фруктовые салаты, фруктовые коктейли, компоты, десерты из творога и йогурта, мороженое, желе и т. д. Крем – замечательный десерт, позволяющий варьировать вкус и пищевую ценность путем введения разных добавок. Готовят его обычно за несколько часов до приема гостей, что экономит хозяйке время и позволяет не стоять у плиты, когда гости уже в доме.

## *Дрожжи*

Дрожжи – одноклеточные микроорганизмы, смешиваются с мукой и молоком и используются в кулинарии для подъема теста.

В магазинах продаются сухие гранулированные дрожжи и свежие дрожжи, спрессованные в пачки. Свежие дрожжи должны быть холодными на ощупь, а по цвету темно-коричневыми. Если дрожжи имеют темную окраску или крошатся, они не смогут

вызвать брожение.

**Для активизации свежих дрожжей** готовят опару – из молока, части муки и сахара – и только потом примешивают остальные продукты. Сухие дрожжи смешивают с мукой и лишь затем вводят в тесто, если другой способ не оговаривается отдельно на упаковке.

> **Это важно!** Дрожжи разводят в теплой воде или молоке, температура которых не должна быть выше 30–45 ˚С. При температуре 55 ˚С и выше дрожжи погибают.

**Как хранить** Свежие (прессованные) дрожжи со временем теряют свою эффективность. Их хранят в холодильнике не дольше 2 недель, а в морозильной камере – до 2 месяцев. Сухие дрожжи хранят дольше, в прохладном сухом месте.

**Проверить свежесть прессованных дрожжей** можно, растворив их в теплой воде с 1 ч. ложкой сахара – через 10 мин они начнут пениться.

Эффективность дрожжей зависит от температуры теста. Если оно слишком холодное, брожение теста замедляется, в то время как средние температуры (27–29 ˚С) активизируют дрожжевые микроорганизмы. Слишком высокая температура убивает дрожжи.

Если в тесте недостаточно дрожжей, оно «подходит» (поднимается) очень медленно; если дрожжей много – тесто поднимается быстро, изделия получаются кислыми, с запахом дрожжей.

## *Желатин*

Желатин экстрагируют из костей и хрящей животных (например, телят или поросят) и продают в виде порошка или тонких прозрачных пластин. Желатин не имеет вкуса, поэтому его можно использовать для быстрого приготовления как сладких, так и несладких блюд.

Желатин употребляется для приготовления холодных блюд, которые не замораживаются, а только остуживаются на холоде: крем, желе, самбук, мусс, заливное и проч.

**Как использовать** Желатин совместим практически со всеми продуктами, за исключением некоторых сырых фруктов, содержащих ферменты, препятствующие желированию. В числе этих фруктов – апельсины, киви и папайя.

**Необходимо точно следовать рецепту**, аккуратно отмеряя необходимое количество воды и желатина – в противном случае

вы можете не получить требуемой консистенции блюда.

Любые нерастворившиеся кристаллы или нити удалить металлической ложкой.

> **Это важно!** Растворенный желатин и та смесь, в которую его добавляют, должны быть одинаковой температуры, иначе могут образоваться нерастворимые комки. Добавлять растворенный желатин тонкой струйкой при постоянном помешивании до начала загустения смеси.

**Соединение желатина с продуктами, содержащими кислоту.** Так как кислота ослабляет действие желатина, то, в том случае, когда его нужно вводить в блюда, в которые входят ягодные или фруктовые соки, пюре, и сиропы, нужно сначала соединить желатин с сахарным сиропом, и только после этого прибавить сок, сироп или пюре.

**Соединение желатина со взбитыми сливками.** Соединять желатин со взбитыми сливками нужно тонкой струей, причем дно посуды, в которую вливается желатин, не должно быть очень холодным, иначе желатин охладится и застынет, отчего получатся комки, которые испортят готовый крем, мусс и т. п.

**Вынимание из формы.** Блюда, приготовленные с желатином: крем, желе, мусс и проч., перед подачей к столу опускаются на полминуты в кипяток, для того, чтобы края содержимого оттаяли, и оно свободно вышло из формы. Не следует держать форму долго в кипятке: желатин распустится, и все блюдо потеряет вид.

## *Желе*

Прозрачная или полупрозрачная масса с мягкой эластичной консистенцией, которая получается благодаря наличию желатина или пектина.

Существует несколько видов желе – это джем, который готовят из фруктового сока, который варят с сахаром (часто с добавлением готового пектина) или холодный десерт, который готовят из сахара и фруктового сока, иногда приправленного ликером, затем добавляют желатин, заливают в формы. Желеобразные кондитерские изделия (конфеты) – это зефир, рахат-лукум и желейные конфеты, приготавливаемые из густого сиропа с добавлением желатина.

**Чтобы приготовить желе с насыщенным вкусом**, нужно использовать минимальное количество воды.

## *Изюм*

Высушенный виноград разнообразных сортов. Сорт изюма зависит от сорта винограда, из которого он приготовлен.

Изюм бывает с косточками и без, не стоит вынимать из изюма косточки – они придадут блюду дополнительный вкус и аромат.

Изюм можно хранить в плотно закрытой банке до б месяцев при комнатной температуре в защищенном от солнечных лучей месте.

Перед употреблением изюм замачивают на 30 мин в горячей воде с добавлением рома или коньяка, сахарном сиропе, теплом фруктовом соке. Для получения более насыщенного аромата в замоченный изюм можно добавить специи – молотые гвоздику, корицу, имбирь, бадьян и оставить на ночь, накрыв миску пленкой.

Перед добавлением в тесто изюм можно обвалять в крахмале – тогда изюминки не опустятся на дно формы при выпечке.

## *Какао-порошок*

Темно-коричневый порошок, изготовленный из какао-бобов. Бобы поджаривают и размалывают в шоколад-сырец. Какао-порошок получают из жмыха, остающегося после того, как был удален растительный жир, известный как какао-масло.

Как избежать комков при добавлении какао Влить немного жидкости в какао-порошок и размешать до однородности. Постепенно добавить оставшуюся жидкость.

**Секреты приготовления:**

• Какао-порошок сначала разводится в воде с добавлением сахара и меда по вкусу. Молоко нагревается отдельно и уже потом вливается в разведенное какао.

• При смешивании какао надо взбить, чтобы напиток получился нежным и пенистым, а на поверхности чашки не образовалась пленка.

• Какао подают к столу, пока не опала пена.

• В какао можно добавить взбитые сливки, пряности, например, молотую корицу или кардамон.

## *Карамель*

Карамелью называют тягучие кондитерские изделия,

изготовленные из сахара, сливочного масла и сливок или молока.

Карамель – это также и сироп, получающийся при плавлении сахара.

Как использовать В выпечке и пудингах, как основу и как сладкую хрупкую глазировку фруктов, таких, как клубника. Карамелью подкрашивают супы, тушеные блюда и подливки.

Чтобы карамель не засахарилась, в начале варки в сироп добавить уксусную эссенцию (сироп должен иметь кисловатый привкус). Можно добавить лимонную или виннокаменную кислоту, но от этого карамель желтеет.

Можно покрасить карамель любой пищевой краской и ароматической эссенцией придать ей соответствующий вкус и запах.

Чтобы добиться равномерного прогревания, вращайте кастрюлю во время проваривания сахара.

Чтобы карамель оставалась жидкой, поставьте кастрюлю с карамелью в кастрюлю большего диаметра с кипящей водой.

Чтобы раздробить застывшую карамель в мелкую крошку, раскатайте ее скалкой.

**Как делать карамель**

Для карамели нужна правильная кастрюля – например, алюминиевая с толстым дном, бесцветная, чтобы хорошо был видна разница между дном кастрюли и меняющимся цветом карамели.

Подогреть кастрюлю на среднем огне в течение нескольких секунд, затем всыпать 175 г белого сахара, не снимая с огня. Обычно советуют коричневый сахар, но в этом случае лучше использовать белый, так как легче увидеть смену цвета. Оставить сахар на некоторое время, пока он не начнет таять.

Через 5 мин сахар должен начать таять и становиться жидким по краям. Тогда нужно встряхнуть кастрюлю и снова оставить, пока примерно четверть сахара не растает.

С помощью деревянной ложки слегка перемешать и продолжать держать на огне, пока весь сахар не станет жидкостью цвета темного жидкого меда – темно-янтарного. Все должно занять около 10 мин с начала до конца, и очень важно набраться терпения и не торопить процесс – в этом проще всего ошибиться при приготовлении карамели. Нужно выдержать все это время на среднем огне.

Снять кастрюлю с огня и добавить 2 ст. ложки теплой воды из-под крана – карамель зашипит и появятся брызги, поэтому нужно оберегать руки полотенцем. Хорошо перемешать – возможно, вам понадобится вернуть кастрюлю на огонь и снова

слегка нагреть, чтобы растопить получившиеся комки. Карамель готова к употреблению.

## *Кокос*

Крупный орех, плод кокосовой пальмы. Он является важным пищевым продуктом, который дает жирную мякоть и освежающий сок.

Как выбрать Отбирайте тяжелые по весу орехи, потрясите орех, чтобы убедиться, что в нем есть сок. Скорлупа грецкого ореха должны быть без трещин.

Как хранить Кокосы можно хранить до 5 месяцев при комнатной температуре. Открытый орех хранится в холодильнике, сок можно заморозить.

Как расколоть кокосовый орех Используя отвертку и молоток проткнуть темные углубления на верхушке кокоса. Перевернуть кокос над миской и слить сок. Положить пустой орех на противень и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 мин. Вынуть орех из духовки, отсудить и расколоть молотком на части. Овощечисткой срезать темную наружную кожицу, промыть белую мякоть и обсушить. Использовать по назначению.

Как использовать Мякоть молодого кокоса можно есть ложкой, и в некоторых регионах ее дают младенцам. Сушеный кокос используют в кексах, печенье и конфетах.

Как измельчить кокос Очищенную мякоть кокоса разрезать на кусочки и натереть на терке.

Кокосовое молоко Для приготовления кокосового молока свежий кокос натирают на терке, заливают горячей водой, а затем процеживают воду. Гораздо проще использовать для этого сушеный кокос (он не должен быть подслащенным) или купить консервированное кокосовое молоко.

Кокосовые сливки – это густой слой, который образуется на молоке, постоявшем в холодильнике. Их можно купить в виде спрессованных блоков, которые даже открытыми можно хранить в холодильнике несколько лет.

Идеальные сочетания: кокос сочетается с курицей, кроликом, перцем чили, кориандром, карри, лаймом, ананасом, картофелем, креветками и рисом.

## *Корица*

Светло-коричневая ароматная слоистая кора небольшого

вечнозеленого дерева, произрастающего в Шри-Ланке. Внутренний слой коры снимается с тонких веток и сушится, образуя скрученные трубочки. Самое высокое качество у бледной коры с молодых побегов.

**Как использовать**

• В целом виде (обломки, трубочки) корцу добавляют в жидкие блюда – компоты, варенья, кофе и пр. В молотом – в тесто, заготовки.

• Закладывают корицу за 7-10 мин до готовности горячего блюда.

• Непосредственно перед подачей к столу – во фруктовые салаты и холодные десерты.

*2 г корицы кладут на 1 кг теста или 1 л жидкости*

**С чем сочетается корица**

• В кондитерском производстве: при выпечке печенья, кексов, пряников, коврижек, куличей, а также фруктовых пирогов и пудингов.

• В заготовках: в яблочном и сливовом компотах, желе и вареньях, а также в заготовках из айвы и груш.

• В десертах: творожных запеканках, фруктовых салатах, кашах.

## *Крахмал*

Крахмал составляет основную часть важнейших продуктов питания: муки – 75–80 %, картофеля —25 %. Содержится также в рисе, саго и др. Он легко переваривается в желудочно-кишечном тракте. В желудочном тракте крахмал поддается гидролизу и превращается в глюкозу, которая усваивается организмом. В кулинарии обычно используют картофельный и кукурузный крахмал. Крахмал не имеет вкуса. Обладает отличным свойством растворяться в воде. Обычно используют холодную воду, так как в горячей образуются комки, которые трудно измельчить.

Крахмал – прекрасный загуститель.

Используется для приготовления соусов, супов-пюре, начинок для пирогов, кремов и киселей.

Как хранить Пересыпьте крахмал в плотно закрытой посуде, так как крахмал теряет свои свойства при длительном воздействии воздуха.

Как правильно растворить крахмал в воде Развести 1 ч. ложку

крахмала 1 ст. ложкой холодной жидкости – бульона или сока, размешать и добавить стакан горячей жидкости. Поставить на огонь и готовить до загустения, постоянно помешивая.

Как использовать для приготовления фруктовых начинок Смешать сахар с крахмалом, добавить ягоды или фрукты, перемешать и выкладывать на тесто.

**Приготовление картофельного крахмала**

Картофельный крахмал (картофельную муку) можно получить в домашних условиях. Для этого картофель тщательно моют, меняя воду не менее 3–4 раз, и растирают на обычной металлической терке. Полученную массу быстро (иначе крахмал будет иметь грязновато-серый цвет) переносят на сито или решето, предварительно положив на него в два слоя марлю; вместе с водой крахмал уходит через сито в подставленную посуду. Оставшуюся на марле мезгу хорошо отжимают и в дальнейшем, если нужно, несколько раз промывают.

С осевшего крахмала сливают воду и заливают его чистой водой. Когда крахмал осядет на дно, вновь сливают воду и с поверхности крахмала осторожно снимают верхний, загрязненный слой. Промывку повторяют 3–4 раза. Полученный крахмал содержит много воды (50 процентов), поэтому он быстро портится и его надо сразу употреблять в пищу.

При заготовке впрок крахмал следует высушить. Его накладывают тонким слоем на бумагу или ткань и сушат в проветриваемом помещении, перемешивая через каждые 3–4 часа. Заканчивают сушку, когда на ощупь не чувствуется сырости. Сухой просеянный крахмал хорошо сохраняется.

## *Крем*

Крем представляет собой пышную массу, приготовленную взбиванием масла, яйца, сливок с сахаром и другими продуктами. Кондитерский крем используется для начинки и украшения кондитерских изделий. Кроме того, крем может подаваться и как самостоятельное блюдо.

Для придания различного вкуса и пикантности в кондитерский крем можно добавить растопленный шоколад, немного апельсинового или лимонного сока, размолотые орехи.

> **Это важно!** Кондитерский крем быстро портится и очень чувствителен ко всякого рода бактериальным загрязнениям.

Хранить крем следует в холодном месте, учитывая, что при температуре 2–5 °С размножение микробов замедляется. Крем не следует заготовлять впрок. Изделия с кремом нельзя хранить более 36 часов, а с заварным кремом более 3 ч при температуре 5 °С. Поэтому желательно готовить пирожные и торты с кремом незадолго до употребления.

При изготовлении крема надо соблюдать чистоту рук, посуды и инвентаря. Крем готовят только из доброкачественных и свежих продуктов.

**Пищевые красители для подкраски крема**

• Белую окраску дают сахарная пудра, помада, молоко, сливки, сметана, белые кремы.

• Желтая краска получается: от шафрана, разведенного в теплой воде, водке или спирте; лимонной цедры; от морковной массы, приготовляемой из равных частей масла и растертой моркови, обжаренной в течение 3–5 мин до размягчения и процеженной через марлю.

• Зеленую окраску получают, добавив в крем шпинатный сок.

• Коричневую окраску дает крепкий кофейный настой, крепкая чайная заварка или жженка, представляющая собой пережженный сахар.

• Красная и розовая краски получаются при добавлении: соков малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни; красных сиропов, варенья, вина, свекольного сока.

• Оранжевую краску дает настой из апельсинной или мандариновой цедры.

**Кремы делятся на масляные, заварные и белковые**

**Масляный крем**

Сливочное масло, являющееся основой масляных кремов, должно быть несоленым, без посторонних привкусов и запахов.

*250 г сливочного масла*
*3–4 желтка*
*180 г просеянной сахарной пудры*
*2–3 ст. ложки рома или ликера*
*ванилин*

**Приготовление**

Мягкое сливочное масло растереть в пену, добавить желтки и сахарную пудру, продолжая хорошо растирать. Крем должен быть мягким и хорошо формироваться. Добавить ванилин.

**Густой заварной крем**

Заварные кремы быстро портятся, особенно если их хранить в теплом месте.

Чтобы заварной крем не пригорал, его нужно нагревать в кастрюле с толстым дном на небольшом огне и размешивать не веничком или ложкой, а деревянной лопаткой, которая плотно прилегает к дну кастрюли.

После варки крем охлаждают примерно до 10 °С в холодильнике. Если холодильника нет, кастрюлю с кремом надо поставить в холодную воду или между кусками льда, покрыть сверху другой кастрюлей (тазом), на которую также положить лед (снег) и посыпать его солью. В таких условиях крем быстро охлаждается.

Чтобы на поверхности крема не образовалась плотная корочка, ее посыпают сахаром или в процессе охлаждения крем периодически перемешивают. Охлажденный крем быстро используют для приготовления изделий.

Заварные кремы не следует применять для украшения поверхности тортов и пирожных, так как из них не получается рельефных рисунков.

Эти кремы используют для заполнения трубочек, корзиночек, свернутых в рулон вафель, а также для украшения поверхности дрожжевых изделий и реже для прослойки и намазки тортов и пирожных.

*2 стакана молока*
*4 желтка*
*¼ стакана сахарного песка*
*1 ч. ложка ванильной эссенции*

**Приготовление**

Вскипятить молоко. Взбить яйца с желтками и постепенно добавить их в горячее молоко. Поставить крем над кастрюлей со слабо кипящей водой и взбивать, пока он не загустеет. Снять с огня и взбивать до охлаждения крема. Добавить ваниль и охладить.

**Белковый крем**

Основой белковых кремов является яичный белок, взбитый с сахаром.

Белковые кремы используют для украшения поверхности тортов и пирожных, а также для наполнения трубочек и вафель.

Эти кремы вследствие нежной и пышной структуры непригодны для прослойки, т. е. склеивания выпеченных пластов.

*2 яичных белка*
*4 ст. ложки сахарной пудры*
*3 капли лимонной кислоты*

**Приготовление**

Влить в кастрюлю белки, поставить в холодную воду и взбивать металлическим венчиком в течение 10–15 мин до получения густой пышной белой пены. Не прекращая взбивания, постепенно, небольшими порциями добавить во взбитые белки сахарную пудру *(У3* порции) и продолжать взбивать еще 2-*3* мин.

Затем вынуть веничек, добавить остаток сахарной пудры, ароматические вещества, краски, лимонную кислоту и быстро перемешать крем.

## *Круассан*

Мягкий рассыпчатый калорийный рогалик из молочно-дрожжевого теста, выпеченного до золотистого цвета. Свежие теплые круассаны – часть традиционного французского завтрака. Их можно есть целиком, либо разрезать пополам и намазать сливочным маслом, джемом или вареньем, либо начинить ветчиной, сыром, грибами или курятиной.

Советы по приготовлению

• Делайте маленькие аккуратные круассаны. Большие круассаны получаются непропеченными внутри и подгоревшими снаружи.

• Как бы вы ни любили круассаны, их приготовлением не хотелось бы заниматься каждый день. Поэтому стоит приготовить тесто на два или даже три раза. Как сырое тесто, так и выпеченные круассаны можно заморозить.

## *Мед*

Сладкое густое вещество, вырабатываемое пчелами из цветочного нектара и откладываемое в восковые медовые соты.

Полезные свойства В состав меда входят в основном плодовый и виноградный сахара (до 75 %), которые полностью усваиваются организмом человека. Помимо сахаров, в меде в небольшом количестве имеются железо, фосфор и другие минеральные вещества, необходимые для образования крови и роста костей. Как и всякий другой натуральный продукт, мед

содержит витамины. Мед обладает бактерицидными свойствами, то есть способностью убивать болезнетворные микроорганизмы или задерживать их рост.

Мед различают по способу получения улья (сотовый, самотечный, центробежный), по растению, с которого пчелы собирают нектар (светлый – липовый, кленовый, люцерновый, акациевый и т. д.; темный – гречишный, васильковый, вересковый), и искусственные.

Прозрачный, ароматический липовый мед по праву считается лучшим из всех указанных сортов меда. Цвет и аромат зависит от вида цветков, с которых собирают нектар. Обычно, чем темнее цвет, тем сильнее аромат.

Хранить мед необходимо в закрытой посуде, в сухом проветриваемом помещении. Лучшая температура для хранения меда от +5 ˚С до +10 ˚С. В хранилищах меда не должно быть ничего, издающего резкий запах.

Чем светлее мед, тем нежнее вкус.

Свежий, добытый из сот, мед имеет жидкую консистенцию. Со временем все виды меда теряют влагу, густеют и кристаллизируются.

Мед используют как подсластитель для напитков, сухих полуфабрикатов и кондитерских изделий. Температурная обработка меда карамелизует его сахар и ослабляет аромат, поэтому для приготовления блюд следует выбирать более темный мед с сильным ароматом.

**ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ:**

• Мед не рекомендуется давать детям младше 18 месяцев – в их пищеварительной системе мед может стать благотворной питательной средой для развития ботулизма.

• У лиц с аллергией к продуктам пчеловодства мед может вызвать нежелательную реакцию.

Как защититься от подделки меда!

• Покупать мед лучше у известных вам поставщиков (частников или фирм, которым вы доверяете).

• Чаще всего фальсифицируются наиболее популярные виды меда (светлый мед жидкой консистенции). Имеет смысл покупать темный и кристаллизованный мед – его реже подделывают как неходовой.

• Покупка сотового меда является гарантией того, что мед сделан пчёлами.

## *Миндаль*

Миндаль родом с Ближнего Востока и сейчас является одним из наиболее широко распространенных и давно культивируемых орехов мира. Древние греки смешивали молотый орех с медом, получая марципан, он пользовался популярностью у римлян, которые назвали миндаль «греческим орехом». Считается, что широкое употребление миндаля в средневековой кухне связано с постами, когда им заменяли запретные мясо и молоко.

Существует два вида миндаля. Сладкий миндаль растет на деревьях с розовыми цветками. Горький миндаль с сильным вкусом и ароматом растет на деревьях с белыми цветками, имеет более округлую и короткую форму, содержит синильную кислоту и в большом количестве ядовит. В некоторых кухнях эти два вида миндаля смешиваются в пропорции примерно один горький орех на пятьдесят сладких.

Полезные свойства Сухой миндаль содержит 4,4 % воды, 18,1 % азотистых веществ, 54,2 % жиров, 18 % экстрактивных и др. веществ. Богат миндаль витамином $B_1$.

Как использовать Миндаль едят сырым, поджаренным и соленым, его размалывают или толкут, используют для пряных начинок и разнообразных десертов, в выпечке и сладких блюдах.

**Советы**

• Для бланширования миндаля залить его кипящей водой и оставить на 4 мин.

Извлечь орех, выдавив его пальцами из оболочки. После очистки орехи следует немедленно подсушить.

• Для обжаривания миндаля выложить его в один слой на противень; запекать в духовке при 180 °С 4 мин (для миндальных хлопьев) и 8 мин (для цельного миндаля), регулярно проверяя, чтобы избежать пригорания. Особенно внимательными следует быть в последние минуты, так как орехи быстро темнеют.

• Молотый миндаль лучше покупать. В кухонном комбайне трудно добиться нужной консистенции – слишком долгая обработка может дать пасту. Если вы хотите измельчить миндаль самостоятельно, лучше обрабатывать его небольшими порциями, включая комбайн ненадолго.

• Хранить миндаль в герметичной посуде в холодильнике не более 2 месяцев.

## *Мука*

Порошкообразный продукт, получаемый путем размола хлебных злаков, семян или корнеплодов. К злакам относится

пшеница, кукуруза (маис), ячмень, овес, рожь и рис. В странах Запада этот термин означает пшеничную муку. Размолотый сушеный мелкий турецкий горошек – это безанская мука; молотые корни растений – крахмал (арроурут), а размолотые соевые бобы – соевая мука.

> **Это важно!** Мука – главный компонент любого теста. Она должна быть тонкого помола с высоким содержанием клейковины. В некоторых рецептах часть муки заменяется крахмалом. Строго следуйте рецепту.

Можно использовать муку и более грубого помола, но поскольку ее выпекающая способность иная, чем у муки тонкого помола, то заменить ею можно только часть указанного в рецепте количества.

**Внимание!**
Пшеничную муку надо перед употреблением просеивать.

## *Мускатный орех*

Мускатный орех – очень ароматное вечнозеленое дерево семейства мускатных. Его родина – Молуккские острова. Известно около 100 видов мускатного ореха. В Европе этот орех появился лишь в XVI в.

Плод мускатного ореха – желтый, похожий на персик, с одним семенем, в твердой кожуре. Семя имеет сильный аромат и жгуче-пряный вкус.

Полезные свойства В состав входят до 3,8 % эфирного масла, 40 % жира, углеводы и другие вещества. Используется в производстве ликеров и горьких настоек.

> **Это важно!** Аромат мускатного ореха сильно зависит от его формы: большие и круглые орехи обладают более тонким и насыщенным ароматом, чем продолговатые.

**Дозировка** Добавляют в пищу мускатный орех и мускатный цвет в очень небольших количествах – не более ОД грамма на одну порцию.

**Как использовать** С мускатным орехом готовят варенья, компоты, пудинги и сладости из теста – крендели, печенья, пироги и т. д. В западноевропейской кухне его применяют для ароматизации овощей, добавляют в салаты и пюре из картофеля,

брюквы, репы, овощные супы, почти во все грибные блюда, в соусы для всех видов домашней птицы, в макароны, в нежные виды мяса и рыбные блюда (отварная и тушеная рыбы, заливное, рыбные супы). Наиболее эффективно применение мускатного ореха в блюдах, где сочетаются мясо или рыба с овощами, грибами, тестом и в соусах, многим из которых мускатный орех придает основной аромат.

## *Орехи*

Орех – плод некоторых растений (преимущественно деревьев), как правило с ядром и твердой скорлупой. В кулинарии орехами называют любые съедобные плоды, состоящие из скорлупы (твердой или мягкой) и съедобного ядра.

**Виды съедобных орехов:**

- Орех грецкий
- Фундук
- Миндальный орех
- Кешью
- Фисташка
- Кедровые орехи
- Кокосовый орех
- Арахис
- Бразильский орех
- Пекан и пр.

Полезные свойства Орехи на 60–70 % состоят из жиров. Однако в отличие от животных жиров, богатых вредным холестерином, в составе ореховых жиров холестерина практически нет, зато есть жирные кислоты.

Как выбирать орехи Отбирайте орехи с неповрежденной, чистой скорлупой, без трещин и темных пятен. Орехи должны быть тяжелыми.

Как выбирать очищенные орехи Ядра орехов не должны быть высохшими и потерявшими цвет. Испорченные орехи горчат.

Орехи должны храниться в прохладном и сухом месте. Очищенные орехи хранятся в банке с плотно прилегающей крышкой не более 2 месяцев.

Перед употреблением ядра орехов рекомендуется обжарить на сухой сковороде. Обжаренные орехи равномерно распределяются в тесте.

Сохранение лесных орехов свежими. Спелые лесные орехи собрать в конце сентября, высушить на открытом воздухе, всыпать

в бутылку, закупорить и поставить в сухое место.

Орехи высушить в слабо разогретой духовке в течении 4–5 часов. Повторить эту процедуру раза два, подсушенные орехи всыпать в холщовые мешочки, повесить в сухом месте. Через некоторое время орехи нужно опять просушить в печи.

Сохранение грецких орехов свежими. Грецкие орехи собрать, опустить в посоленный кипяток, накрыть, дать постоять с полдня. Вынуть орехи из кипятка, сложить в банку, закупорить и поставить на хранение. Перед употреблением грецкие орехи вымыть теплой водой и вытереть сухим полотенцем.

## *Пекарский порошок (разрыхлитель для теста)*

Разрыхлитель теста, состоящий из питьевой соды, кислоты (обычно винного камня), крахмала или муки, которую используют для приготовления кексов и печенья.

**Как использовать** Сода вступает в реакцию с кислотой, давая пузыри углекислого газа, благодаря чему тесто поднимается и становится ноздреватым.

Свежесть разрыхлителя можно проверить, смешав ½ ч. ложки разрыхлителя с 60 мл горячей воды. Смесь должна начать пениться.

## *Пирожки*

Маленькие закрытые пироги с начинкой, которые подают как самостоятельную закуску и в дополнение к супу – традиционное блюдо русской кухни.

Тесто для пирожков может быть дрожжевым, заварным, песочным или слоеным; начиняют пирожки мясом, капустой, рыбой, курицей и дичью. Пирожки можно печь и жарить в масле.

## *Пончики*

Небольшие воздушные шарики, приготовленные из жаренного во фритюре заварного теста, которые обычно подают со сладким соусом. Термин также относится к продуктам, которые перед жареньем покрывают жидким тестом. Так готовят, например, баклажаны в тесте или яблочные оладьи.

## *Сливки*

Жирная часть молока, которая поднимается на поверхность молока, если ему дать отстояться.

**Как использовать** Сливки перерабатывают в масло и сыр, а также используют как добавку к фруктам и десертам, как прослойку тортов и для улучшения консистенции соусов, супов и заварных кремов. Сливки большой жирности («двойные сливки») содержат 48 % жира. Используют как густую подливку или для взбивания. Сливки 35 % жирности при взбивании увеличиваются в объеме в два раза. Сливки 18–25 % жирности не взбиваются. Их используют для кофе с десертом.

## *Взбивание сливок*

Взбитые сливки добавляются в различные холодные сладкие блюда и напитки. При взбивании сливок необходимо соблюдать следующие условия:

а) для взбивания нужны густые сливки;

б) сливки и посуда, в которой их взбивают, должны быть холодными, иначе сливки собьются в комочки масла, а не в стойкую пену;

в) взбивание должно производиться на льду или в холодном месте и металлическим веничком;

г) посуда для взбивания должна быть просторной и глубокой;

д) готовые, взбитые сливки должны держаться на веничке, не спадая, а на дне посуды, в которой их взбивают, не должно быть жидкости. Если же на дне посуды окажется жидкость, даже в малом количестве, то взбитые сливки нужно откинуть на сито, чтобы с них стекла вся жидкость;

е) для того, чтобы сливки не опали и не сделались жидкими, их нужно взбивать перед соединением с назначенным продуктом.

## *Сухофрукты*

Фрукты, сохраняемые путем их обезвоживания в процессе сушки. Большинство сухофруктов можно хранить по крайней мере год. Чаще всего сушат яблоки, абрикосы, бананы, финики, виноград (коринка, изюм и султана), персики, груши и сливы.

Изюм содержит негемовое железо, которое плохо усваивается организмом. Чтобы максимально увеличить всасывание железа, употребляйте изюм с продуктами, богатыми витамином С, такими, как цитрусовые, ягоды, дыня канталупа, помидоры, капуста и сладкий перец.

Чтобы разделить слипшийся изюм, положите его в сито и поставьте под горячую воду, после чего обсушите.

Курага богата железом и калием, поэтому очень полезна больным анемией, сердечно-сосудистыми заболеваниями и беременным женщинам. Однако из-за высокого содержания сахара противопоказана больным сахарным диабетом.

## *Суфле*

Легкое и воздушное блюдо из яиц, пряное или сладкое. Может быть горячим и холодным. Горячее воздушное суфле готовят, смешивая взбитые яичные белки с теплым соусом или пюре. Воздух в белке заставляет суфле подниматься во время выпекания.

**Это важно!** Горячее суфле сразу подают к столу.

Холодное суфле – смесь наподобие мусса, осветленная взбитыми яичными белками; суфле наливают в форму с застеленными фольгой сторонами.

**Советы:**

• Ароматизаторы добавляют в соус-основу до того, как взбивать яичные белки.

• Яйца должны быть комнатной температуры.

• Для лучшего взбивания яичных белков в них не должно быть следов желтка. Миска и венчик должны быть сухими, без следов жира. Если хоть немного яичного желтка попадет в белок во время их разделения, аккуратно удалить желток.

• Яичные белки взбивать только до момента образования густой пены. Не взбивать белки слишком сильно, так как они осядут при смешивании с соусом и суфле плохо поднимется.

• Взбитые яичные белки смешивать с теплым соусом аккуратно и быстро.

• Для ровного выпекания суфле нагреть противень в духовке до горячего состояния и поставить на него форму для суфле.

• Убрать из духовки полку, чтобы увеличить пространство для поднятия суфле.

• Если во время выпекания суфле требуется открыть дверцу духовки, то делать это следует осторожно, не допуская сильного охлаждения.

• Хорошее суфле слегка жидковатое в центре, никогда не бывает полностью сухим. Жидковатая середина послужит соусом.

## *Тесто*

Смесь муки и жидкости (обычно воды) с другими ингредиентами (например, сливочным маслом, маргарином, пряностями или подсластителями), добавляемыми до выпечки. Соотношение ингредиентов различно для каждого типа теста; тесто может быть мягким и крутым. При выпечке хлеба раньше вместо дрожжей в качестве разрыхлителя использовали забродившее тесто, называемое кислым.

**Основные продукты**

Основой различных сортов теста служат следующие продукты:

- мука
- жидкость в виде воды, молока, сливок или вина
- сырые или вареные желтки или цельные яйца
- масло сливочное или растительное
- сметана
- взбитые белки
- взбитые сливки
- дрожжи

**Советы:**

1. Перед замешиванием теста муку нужно просеять. При этом удаляются посторонние примеси, а мука обогащается кислородом. Часть пшеничной муки для приготовления бисквита, печенья и пряников можно заменять крахмалом. Готовые изделия при этом получаются более рассыпчатыми.

2. Мучные изделия выпекают на противнях и сковородах, предварительно смазав их маслом. Чтобы проверить готовность выпеченных изделий, нужно воткнуть в них тонкую деревянную спицу: если тесто не прилипает к ней, значит, оно готово.

3. Песочное тесто будет рассыпчатым, если его замесить с растопленным маслом. Чтобы из песочного теста во время выпечки не выступал жир, его не следует замешивать с теплым жиром. Если в песочном тесте будет слишком много жира или яичных желтков, оно получится слишком рассыпчатым.

4. Чтобы бисквит получился пышным, надо использовать муку с низкой клейковиной, хорошо взбивать яйца и замешанное тесто сразу выпекать.

5. Воздушное тесто сохранит свою форму при выпечке, если белок хорошо взбить в охлажденной посуде. Белки взбиваются намного быстрее, если они были предварительно охлаждены. Белок не будет взбиваться, если в него попадет жир.

**Раскатывание теста**

Взять мраморную или деревянную скалку. Если нужно, разделить тесто пополам и скатать шары.

Раскатать тесто на гладкой, присыпанной мукой поверхности (лучше всего мраморной) или между двумя слоями пленки или кальки.

Раскатывать «от себя», короткими и сильными движениями, после каждого движения поворачивать тесто на 90 °C, не растягивая его.

Раскатать пласт равномерной толщины, размером примерно на 4 см больше формы, в которой вы будете его печь.

Если тесто прилипает при раскатывании, посыпьте мукой рабочую поверхность и скалку. Если это не помогает, положите тесто ненадолго в холодильник и затем раскатайте его между фольгой или пергаментной бумагой.

Если тесто разваливается при раскатывании, добавьте в тесто немного молока или сливок и быстро промесите. Если попытка не удалась, положите тесто ненадолго в холодильник и затем раскатайте его между фольгой и пергаментной бумагой.

**Выкладывание пирога в форму**

Свободно накрутить тесто на скалку и поднять его над формой для выпечки. Осторожно, не растягивая, развернуть лист теста.

Выложить тесто в форму, пальцами прижать изнутри к стенкам. По краю металлической формы прокатать скалкой, чтобы удалить излишки теста. Если форма керамическая, обрезать края острым ножом.

**Выпекание основы пирога**

Основа пирога, выпеченная без начинки, не потеряет форму и останется хрустящей, даже если начинка будет влажной. Если корж не выпекать отдельно, то может получиться так, что начинка дойдет до готовности, а тесто останется сырым.

Накрыть тесто в форме жиронепроницаемой бумагой и равномерно насыпать на нее рис или фасоль – их вес не позволит тесту подняться. Нагреть духовку до 220 °C, выпекать пирог 10–15 мин. Убрать бумагу и выпекать еще 5-10 мин или пока пирог не подрумянится. Теперь на готовую основу можно выкладывать начинку.

**Украшение края пирога**

Чтобы край открытого или закрытого пирога получился

красивым, уложить тесто вдоль него завитками или защипами, прижать вилкой или надрезать с одинаковыми интервалами и отогнуть каждый краешек.

Чтобы сделать фестончатый край, нужно обрезать тесто по форме и смочить край водой. Из остатков теста вырезать кружки диаметром 1,5 см, уложить их вдоль бортика с небольшим нахлестом, слегка прижать.

Открытый пирог можно украсить плетенкой. Из остатков теста для закрытого пирога можно сделать «косичку»: раскатать прямоугольник, разрезать его на 9 полосок. Сплести 3 полоски, добавить к ним еще 3 полоски, заплести, повторить то же еще раз. Увлажнить край, уложить косичку по краю пирога, слегка прижать.

**Хранение теста**

Готовое к выпеканию, уложенное в форму тесто можно хранить в холодильнике или заморозить. Подготовить форму с тестом, накрыть толстой фольгой или пленкой и хранить в морозильной камере до 12 недель.

Завернутое в пленку тесто можно хранить в холодильнике в течение суток.

Прежде чем выкладывать начинку, замороженное тесто следует согреть до комнатной температуры и выпекать без начинки 10–15 мин.

**Как исправить блюдо**

Если пирог осел при выпечке, вы ошиблись при взвешивании ингредиентов или это очень нежный вид теста, который слишком долго вымешивали или поставили на сквозняк. Вырежьте просевшую середину пирога в виде круга и превратите тем самым свое изделие в пирог-венок. Покройте его шоколадной или сахарной глазурью. Середину раскрошите и приготовьте десерт, уложив слоями крошки пирога с кремом.

Если пирог получился слишком сухой, возможно вы пекли его дольше, чем указано в рецепте. Охлажденный пирог проткните в нескольких местах шпажкой или вязальной спицей и пропитайте его по своему вкусу фруктовым соком или смесью фруктового сока и вина.

Пирог подгорел. Если еще в процессе выпечки вы заметили, что пирог начинает слишком быстро темнеть, сразу же принимайте меры. Нежное тесто (заварное, дрожжевое) покройте алюминиевой фольгой и допекайте на маленьком огне. При других видах теста быстро вытащите пирог из духовки, срежьте верхний подгоревший слой и допекайте на маленьком огне.

Чтобы улучшить внешний вид пирога, поступите следующим образом взбейте два яичных белка, медленно добавляя сахар (около 50 г). Обмажьте взбитой пеной поверхность пирога (или выдавите из кондитерского мешка) и поставьте ненадолго в духовку, чтобы белки зарумянились. Если подгоревшую поверхность пирога вы обнаружили только после того, как вытащили готовый пирог из печи, потрите поверхность крупной теркой. Затем посыпьте сладкий пирог сахарной пудрой, а несладкий – сыром.

**Украшение торта**

Способ отделки тортов глазурью и другими сладкими съедобными украшениями, обычно для торжественного события – свадьбы, дня рождения, крестин.

**Начинки и украшения для тортов и рулетов**

• Взбитые сливки в сочетании с фруктами или ликером
• Заварной крем
• Фруктовый мусс или фруктовая подлива
• Ореховая или бисквитная крошка для обсыпки
• Тертый шоколад или кокосовая стружка
• Сахарная пудра, карамель, растопленный шоколад или глазурь
• Свежие, консервированные или глазированные фрукты
• Засахаренная цедра
• Яблочные или грушевые чипсы
• Орехи и фрукты, покрытые карамелью

## *Фрукты*

Съедобные плоды некоторых деревьев и кустарников. В бытовом смысле этим термином обозначают мясистые, сладкие и сочные плоды. Низкокалорийные, богатые клетчаткой фрукты – важный компонент здорового рациона. Фрукты можно есть сырыми или подвергать кулинарной обработке.

Нарезанные сырые фрукты сбрызгивают водой с добавлением небольшого количества лимонного сока, чтобы они не потемнели.

**Советы по покупке и хранению** Покупайте свежие фрукты по сезону и храните в прохладном месте при температуре 10–12 ˚С (желательно не в холодильнике). Обратите внимание на то, что не все фрукты могут лежать вместе, некоторые из них надо хранить отдельно. Яблоки, например, выделяют газ этилен, который существенно ускоряет процесс созревания остальных

фруктов. Бананы в присутствии яблок быстро коричневеют, другие фрукты становятся мягкими.

## *Фундук*

Лесной орех с нежным сладким запахом; его можно есть свежим, жареным или соленым.

Продаются целые ядра фундука, дробленые или молотые; покупайте орехи в том виде, который необходим по рецепту. Молотый фундук можно использовать как заменитель молотого миндаля.

**Как использовать** Муку из фундука часто используют как заменитель пшеничной муки для выпечки печенья и кексов. Слегка сладковатый вкус фундука гармонирует с пряными и острыми блюдами. Крупно нарубленными орехами, смешанными с растопленным сливочным маслом, посыпают форель или омара, их также добавляют в зеленый салат, грибы или овощной суп.

Заправка салата с маслом из фундука приобретает утонченный вкус.

## *Хлеб*

Пищевой продукт, выпекаемый из вымешанной смеси муки и воды, обычно с добавлением дрожжей (закваски). Плоские лепешки из зерновых паст, приготовленные на горячих камнях (пресный хлеб), – это древнейший вид блюда, подвергавшегося тепловой обработке. Считается, что кислый хлеб впервые начали делать египтяне, обнаружившие, что при ферментации хлеб становится пышным. В Средние века хлеб распространился по всей Европе.

Изготовление хлеба и булочек на дому становится все более излюбленным занятием. Убежденные сторонники домашнего хлеба уже давно создают собственные сорта, не ограничивая при этом свою фантазию. Новички должны запастись терпением и не терять мужества при первой неудаче.

**Для выпечки хлеба применяют три вида теста**

1. *Кислое тесто* — это самый древний способ разрыхления. Оно используется для изделий с большим содержанием ржаной муки. Если кислое тесто готовят дома, то берут ржаную муку, воду или пахту и ставят бродить при температуре 30–35 ˚С. В закваску можно также добавить дрожжи.

2. *Дрожжевое тесто* подходит для выпечки хлеба преимущественно из пшеничной муки. Делается это по тем же правилам, что и выпечка из дрожжевого теста. В домашних условиях можно приготовить белый хлеб, хлеб из пахты, творожный и ореховый.

3. При выпечке домашнего хлеба можно использовать даже *разрыхлитель*. Его преимущество в легкости и быстроте изготовления теста. Однако такой хлеб не имеет типичного хлебного вкуса и напоминает скорее обыкновенный пирог. Тем не менее, изделия получаются, особенно если использовать муку самого мельчайшего помола. С помощью разрыхлителя можно испечь простой белый хлеб, овсяный, банановый.

Вкусовыми добавками могут служить разные виды специй, свежие травы, орехи и другие маспосодержащие семена, лук, сало, ветчина и даже сыр. Булочки изготавливаются из того же теста и по тем же правилам.

## *Цукаты*

Цукаты – это уваренные в сахарном сиропе и затем подсушенные фрукты, ягоды и овощи. Цукаты – очень удобный и экономный вид домашних заготовок. Готовить их можно практически из всех фруктов и ягод и из многих самых обычных овощей – свеклы, моркови, тыквы, кабачков, физалиса и др.

Цукаты не требуют каких-либо особых условий для хранения – это возможно при комнатной температуре в обычных картонных коробках. В одном и том же сиропе можно сварить несколько порций.

Кроме того, при приготовлении цукатов не бывает отходов – остающийся сироп сам по себе является ценным кондитерским продуктом. При этом следует напомнить, что цукаты можно готовить даже из отходов: арбузных корок, апельсиновой и лимонной кожуры, незрелых дынь.

Сироп для цукатов необходимо готовить с малым количеством воды. Рекомендуется готовить его следующим образом. В 100 г воды всыпать часть сахарного песка, примерно 200 г, поставить на огонь, помешивая, довести до кипения. Когда сахар растворится, всыпать небольшими порциями оставшийся, не снимая сироп с огня и не прекращая помешивания. Когда весь сахар растворится, сироп готов. Одновременно в сироп рекомендуется добавлять аскорбиновую или лимонную кислоту – это сохраняет в цукатах цвет исходного продукта. В приготовленном таким образом сиропе цукаты увариваются очень

быстро.

Духовка позволяет ускорить процесс приготовления цукатов.

### *Шоколад*

Продукт, изготавливаемый из семян дерева какао, растущего в Центральной Америке. Белые зерна вызревают в стручках, их ферментируют, чтобы придать им вкус, сушат, поджаривают и размалывают в темно-коричневую пасту, которую формуют в плитки чистого шоколада, называемого горьким. Более половины веса чистого шоколада составляет растительный жир – какао-масло. Какао-порошок получают из жмыха после удаления жира.

Основные виды шоколада – светлый, темный и молочный.

### *Эклер*

Пирожное удлиненной формы из заварного теста, которое отсаживают из кондитерского мешка на смазанный маслом противень и выпекают до появления хрустящей корочки. Готовое изделие наполняют кремом или сливками, сверху покрывают шоколадной или кофейной глазурью.

### *Яйцо*

Яйца – очень полезный продукт. Особенно важны в питании детей яичные желтки – в них содержатся витамины (особенно много витаминов группы В), минеральные вещества, ценные жировые вещества. Желтый цвет желтка обусловлен присутствием в нем провитамина А. Яичный белок – один из самых важных пищевых белков.

Пищевая ценность яиц с белой и коричневой скорлупой одинакова.

Полезные свойства Яйца содержат активные витамины A, D, Bl, B2, E, холин и др. – все 12 известных витаминов. В яйцах также много необходимых нам микроэлементов: фосфор, йод, медь, кобальт, кальций. До глубокой старости рекомендуется употреблять в пищу яйца, особенно приготовленные в виде омлетов или сваренные «всмятку».

> **Это важно!** В яйцах относительно много холестерина, избыток которого в организме ведет к возникновению атеросклероза. Но зато ни один другой

продукт не содержит в таком количестве холин, препятствующий отложению холестерина на стенках сосудов.

Как определить свежесть В кулинарии рекомендуется использовать свежие яйца. Есть два простых способа определения свежести яиц: при хранении через поры скорлупы испаряется влага (т. е. уменьшается вес) и внутри яйца образуется пространство, заполненное воздухом, поэтому свежее яйцо, погруженное в миску с водой, опускается на дно, а лежалое всплывает. У свежего яйца, разбитого на тарелку, крупный желток равномерно окружен белком, а у лежалого – желток может быть смешан с белком из-за разрыва его оболочки.

Чрезвычайно полезны перепелиные яйца. Научные исследования показали, что в яйцах перепелов гораздо больше незаменимых аминокислот, чем в куриных. В 1 грамме перепелиных яиц по сравнению с 1 граммом куриных содержится больше: витамина А – в 1.5 раза, витамина $B_1$ – в 2.8 раза, $B_2$ – в 2.2 раза, меди и кобальта – в 1.5 раза, железа и калия – в 4 раза.

**Как варить** Подготовленные к варке яйца вымыть, положить в кастрюльку, залить холодной водой так, чтобы яйца полностью были ею покрыты. Затем поставить кастрюльку на огонь, довести воду до кипения и варить яйца до готовности.

- Яйца всмятку варятся 4 мин с момента закипания воды
- в мешочек – 7 мин
- вкрутую – 10 мин

Чтобы уменьшить вероятность того, что яйцо во время варки лопнет, можно добавить в воду 1 ст. ложку соли.

По окончании варки яйца сразу же вынуть из кипятка и залить холодной водой на 2–3 мин, чтобы они лучше очищались от скорлупы.

**Советы:**

1. В домашних условиях яйца рекомендуется хранить в прохладном месте, но при температуре не ниже $+2$ °C.
2. Прежде, чем разбить или сварить яйцо, его нужно обмыть теплой водой.
3. Яичный белок легче взбивается в густую пышную пену, если он охлажден.